LA RIVISTA FATTA IN CUCINA

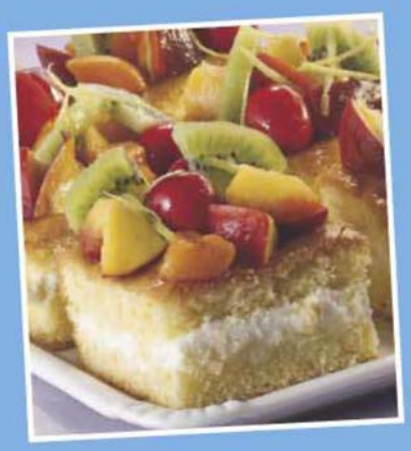
più CUCINA

Giugno/Luglio

€ 2,90

Polpette per tutti i gusti

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE



- INVITA A CENA GLI AMICI!
- STUZZICANTI RICETTE CON IL POMODORO
- REGIONE CHE VAI... PASTA CHE TROVI
- MAMMA IN VACANZA? RICETTE FACILI PER CHI RESTA
- PIATTI RUSTICI PER L'ESTATE
- NUOVE RICETTE CON LE UOVA
- VERDURE: FRESCHE E BUONE IN TAVOLA
- INSALATE DI MARE GUSTOSE E LEGGERE
- DOLCI ESTIVI CON LA FRUTTA

PERIODICO BIMESTRALE - n. 57 GIUGNO/LUGLIO 2010 - Italia € 2,90 - ISSN 1128-6970 Sped. in A.P. 70% autor. Fil. di Modena di P. I. spa - Austria € 6,20 - Belgio € 5,00 - Grecia € 5,00 - Germania € [illegible] chf 8,00 - Portogallo (Cont.) € 4,50 - Spagna € 4,95 Malta € 3,73

C'È UNA RICETTA PER RENDERE SPECIALE OGNI TUA GIORNATA.

MALTAGLIATI BARILLA EMILIANE
CON PEPERONI COLORATI ED ERBA CIPOLLINA.

Tempo di preparazione: 15'

Rosola in un tegame con l'olio 125g di peperoni tagliati a listarelle, unisci 4 cucchiai di acqua e cuoci per 8', aggiungi l'origano e aggiusta di sale e pepe. Cuoci 125g di **Maltagliati Barilla Emiliane**, scolali al dente, condisci con i peperoni e aggiungi un trito di erba cipollina.

Barilla Emiliane dà un tocco in più alla tua cucina, permettendoti in pochi minuti di creare tante ricette semplici e gustose per rendere speciale la tua giornata. Scoprilo su www.emiliane.it

Barilla
Emiliane

editoriale

Care amiche e amici

La grande attesa del caldo ha finalmente aperto il suo sipario: il mare azzurro lambisce con le sue carezze e i suoi più teneri schiaffetti bianche e filiformi spiagge che si perdono a vista d'occhio e invitano a lunghe passeggiate sulla battigia.

Finalmente la mamma e il papà potranno godersi le vacanze in tranquillità , perché, seguendo i nostri suggerimenti, sono in grado di predisporre veloci e semplici menù per i figli adolescenti, che, rivendicando ormai la loro autonomia in previsione di vacanze personali, vogliono rimanere a casa. Per tutti gli amici che, ahimè, non sono ancora in vacanza abbiamo proposto una serie di ricette accattivanti che hanno come protagonista il re dell'orto: l'opulento e succoso pomodoro, saporito più che mai in questa stagione e che si coniuga facilmente con un'infinità di ingredienti; e ancora suggerimenti sulle prime grigliate di stagione e il terzo servizio sulle paste regionali, per farvi conoscere il meglio delle nostre tradizioni locali.

Godiamoci l'estate e le sue belle e lunghe serate anche a tavola.

Daniela Poli

La ricette di copertina

Polpette di patate e ricotta. . . . . pag. 4
Salsa allo yogurt . . . . . .pag. 4
Salsa al pomodoro . . . . . pag. 5
Polpette di pollo . . . . . pag. 5
Polpette con mozzarella. . . . . .pag. 5

Menù da invito

Incontrare gli amici sarà più piacevole intorno ad una tavola imbandita di prelibate pietanze.

Crostatine di formaggio, pere e miele. .pag. 6
Fusilli freddi con pomodoro fresco. . . . pag. 7
Spaghetti con zucchine
e squacquerone . . . . . pag. 8
Pomodori e gamberi fritti. . . . . pag. 9
Cubetti di tonno in fascia di zucchine . pag. 9
Caffè freddo con gelato. pag.10
Crostatine con farcia allo yogurt
e frutta. pag.10

Insalata di tonno, uova, valeriana
e asparagi. pag.12
Fiori di zucca farciti con tonno pag.13
Linguine con pomodori secchi,
peperoncino e origano. pag.13

L'intenso sapore del pomodoro

Tenero, succoso e opulento il pomodoro "tinge" di bontà i nostri piatti.

Pizza tutto pomodoro. pag.15
Pomodori ripieni. pag.15
Friselle con pomodoro e feta. pag.16
Pomodori farciti pag.16
Quiche con pomodori, salame e olive. pag.17
Pasta ai pomodorini vesuviani pag.18
Polpo in gazpacho. pag.19

Regione che vai... pasta che trovi

Le paste tradizionali regionali che possiamo assaporare comodamente a casa nostra.

Tortelli di patate e ricotta affumicata. . .pag.21
Orzetto alla trentina pag.21
Maccheroni al pettine con il ragù. pag.22
Spaghetti all'amatriciana. pag.23
Strangozzi al pomodoro pag.24
Pasta con seppie e piselli pag.25

Quando la mamma è in vacanza

I vostri ragazzi sapranno cavarsela alla grande con queste semplici e gustose ricettine.

Pizzette di pancarré. pag.26
Pasta all'arrabbiata con il tonno. pag.27
Spaghetti al pesto con pomodorino
e mozzarella pag.27
Panino salutista. pag.28
Uova strapazzate al salame pag.28
Fettina ricoperta. pag.29
Insalata di verdure e crudo. pag.30
Biscotti accoppiati pag.31
Coppe super golose pag.31

Rustiche bontà

Con l'arrivo della bella stagione sarà piacevole godere di piatti rustici e saporiti.

Grigliata mista di carne con tre salse. . pag.33
Cestini di zucchina pag.33
Bruschette peperone e pancetta. pag.34
Crostoni con wurstel e funghi. pag.34
Tre cereali in insalata. pag.35
Orecchiette con bottarga. pag.36

sommario
& elenco delle ricette

In evidenza

Tutto il buono del pomodoro.

Saltimbocca speck e alloro. pag.36
Coppe allo yogurt e ricotta. pag.37

Uova, mai cosi preziose

Buone, nutrienti ed economiche: riscopriamo le uova in tante eccellenti preparazioni.

Frittata con zucchine e mozzarella all'aceto pag.39
Rotolo di frittata con melanzane. pag.39
Frittata di mezze maniche ai funghi. . . pag.40
Omelette con verdure. pag.41
Bruschette con le uova. pag.42

In tavola appena colte

Proponete le verdure in freschi contorni, oppure in squisite insalate miste.

Insalata ricca. pag.45
Bocconcini di pomodorini, primo sale e acciughe pag.45
Pomodori ripieni di riso e mozzarella . .pag.46
Filoncino di pane farcito con insalata e alici pag.47
Insalata mista verde con roast beef, lime e limone pag.48
Patate e fagiolini con uova in camicia . pag.48
Panzanella di verdure alla griglia pag.49

Scialatielli alla polpa di riccio su vellutata di pomodoro e pinoli pag.50
Macedonia di frutta alla polpa di granchio. pag.51
Cestini alla polpa di granchio e riccio di mare pag.51

Sapore e profumo di mare

Fresche e leggere, le insalate di mare rappresentano il piatto ideale per l'estate.

Insalata di gamberi, mais e verdurine. .pag.53
Insalata di polpo con sedano e pomodorini. pag.53
Guacamole di avocado e gamberoni. pag.54
Insalata di seppie al finocchietto pag.55
Cozze, calamari, peperoni all'aceto di mele. pag.56
Insalata di verdure grigliate e salmone affumicato. pag.57

Fresca e dolce è l'estate

Il sole dell'estate ci dona il suo arcobaleno di frutta, magnifica da vedere e da assaporare.

Pan di Spagna farcito. pag.58
Gelato allo yogurt con macedonia di frutta. pag.59
Crostatine multicolori pag.59
Torta fredda alle pesche. pag.60
Panna cotta. pag.61
Tiramisù alla frutta. pag.62

le rubriche

I vini da abbinare:
Per ogni ricetta il giusto abbinamento . . .68

Le novità del mercato:
Per la casa 71
Per la dispensa 72

Agenda del mese:
Notizie, curiosità e manifestazioni dal mondo della gastronomia 73

In cucina *con lo Chef:*

Lo chef Nicola Batavia ci stupisce preparando, nella cucina della redazione, piatti invitanti e impeccabili.

Nella foto: Nicola Batavia, chef del ristorante 'I Birichin di Torino.

Sopra: **uovo fritto in farina di grano saraceno su asparagi, lattughino, e aromatiche.**

A lato: **medaglioni d'anatra ripieni su salsa tonnata, zucchine e carote in carpione.**

1. Tagliate le carote a cubetti.

2. Alla purea di patate unite i tuorli.

Polpette *per tutti i gusti*

Polpette di patate e ricotta

Preparazione 40 minuti
Cottura q.b. • Facile
Per 35 polpette

Ingredienti

500 g di patate lessate
100 g di carote a cubetti
50 g di piselli surgelati
10 g di cipollotto tritato
50 g di parmigiano grattugiato
200 g di ricotta ben asciutta
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
3 tuorli, sale, pepe
per la panatura: 3 uova
pangrattato q.b., sale, pepe
3 cucchiai di acqua
inoltre: olio per friggere

Preparazione

• Rosolate nell'olio il cipollotto tritato, poi unite le carote, i piselli, 5 cucchiai di acqua, un pizzico di sale e cuocete per 5 minuti. Sgocciolate le verdure e conservate a parte. Passate le patate nello schiacciapatate per due volte, poi salate e pepate.

Unite le verdure cotte, poi i tuorli, la ricotta e il formaggio grattugiato. Mescolate bene e controllate di sale. Dall'impasto prelevate delle porzioni di 25/27 g l'una e modellate le polpette. Sbattete le uova con un pizzico di sale e di pepe e l'acqua. Passate le polpette nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato, di nuovo nell'uovo e infine nel pangrattato. Friggete le polpette nell'olio caldo e scolatele su carta da cucina una volta dorate.

In alternativa: adagiate le polpette sulla placca del forno ricoperta con carta oleata e infornate a 210° per 15 minuti.

3. Ultimo tocco: Mara insaporisce l'impasto con il formaggio grattugiato.

4. Dall'impasto prelevate delle porzioni e con le mani modellate le polpette.

Salsa allo yogurt

• Miscelate 70 g di maionese con 70 g di yogurt, sale e pepe. Guarnite la salsa con origano fresco o maggiorana.

5. Sbattete le uova con un pizzico di sale e di pepe e l'acqua.

6. Dopo aver passato le polpette nell'uovo sbattuto rotolatele nel pangrattato.

Polpette con mozzarella

Preparazione 40 minuti
Cottura q.b. • Facile
Per 18 polpette

Ingredienti

300 g di macinato di manzo
150 g di salsiccia, 1 uovo
70 g di pane ammollato nel latte e strizzato
60 g di parmigiano grattugiato
1 cucchiaino di paprica dolce (facoltativo)
sale, 18 mozzarelline
60 g di stracchino
per la panatura: 2 uova
pangrattato q.b., pepe, sale
2-3 cucchiai di acqua
inoltre: olio per friggere

Preparazione

• Mescolate le carni macinate, salate, aromatizzate a piacere con la paprica, poi incorporate l'uovo e il formaggio grattugiato. Completate con il pane ammollato e strizzato e lo stracchino. Amalgamate bene, quindi prelevate delle porzioni di 38/40 g. Apritele leggermente e inserite al centro una mozzarellina. Chiudete "a polpetta". Sbattete le uova con sale, pepe e 2 cucchiai di acqua. Passate le polpette nelle uova sbattute, poi nel pangrattato, quindi ripetete la stessa panatura per un'altra volta. Friggete le polpette in olio caldo e scolatele su carta da cucina.

In alternativa: adagiate le polpette sulla placca del forno ricoperta con carta oleata e infornate a 210°/220° per 20/25 minuti

Polpette di pollo

Preparazione 30 minuti
Cottura q.b.
Facile • Per 18 polpette

Ingredienti

450 g di petto di pollo pulito e macinato, 1 albume
80 g di prosciutto cotto a cubetti
70 g di parmigiano grattugiato
50 g di pane secco ammollato in acqua, sale, pepe
panatura: 2 uova
farina q.b., pepe q.b.
pangrattato q.b.
inoltre: olio per friggere

Preparazione

• In una ciotola ponete il macinato di carne, salate, pepate e unite il prosciutto cotto, l'albume, il pane ammollato e il parmigiano.
Amalgamate gli ingredienti, poi formate delle polpette del peso di 40 g l'una.
Appiattitele leggermente, quindi passatele nella farina, poi nell'uovo sbattuto pepato e nel pangrattato. Friggete le polpette in olio caldo, e, una volta dorate, scolatele su carta da cucina.
In alternativa: adagiate le polpette sulla placca del forno ricoperta con carta oleata e infornate a 210°/220° per 20 minuti.

Salsa al pomodoro

• Rosolate nell'olio 1 fettina di cipolla tritata finissima con mezzo spicchio d'aglio. Unite 100 g di passata, un pizzico di sale e un cucchiaino di zucchero. Cuocete per 6-7 minuti, poi aromatizzate con 2 cucchiai di aceto balsamico. Cuocete per 2 minuti. Servite le polpette accompagnadole con le salse.

Menù da invito

Incontrare gli amici sarà più piacevole intorno ad una tavola imbandita di prelibate pietanze.

Crostatine di formaggio, pere e miele

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
FACILE
PER 4/6 PERSONE

Ingredienti

1 CONFEZIONE DI PASTA BRISÉE
1 VASETTO DI MIELE AI FIORI D'ARANCIO
80 G DI PECORINO STAGIONATO
120 G DI PANNA FRESCA
100/130 G DI RICOTTA, 1 TUORLO
2 PERE, PEPE, SALE

Preparazione

• Sciogliete a bagnomaria il formaggio nella panna e conservate a parte. Sbattete la ricotta, unite il formaggio fuso, sale, pepe e il tuorlo.

• Con il matterello stendete la pasta brisèe e rivestite gli stampini da tartelletta imburrati e infarinati. Rifilate la pasta in eccesso e pungetela sul fondo.

• Sul fondo di ogni tartelletta adagiate un dischetto di pera e ricoprite con la farcia.

• Ponete in forno a 170° per 25/30 minuti. Sfornate lasciate raffreddare e servite le crostatine ricoperte con il miele e pezzetti di pera.

Fusilli freddi con pomodoro fresco

PREPARAZIONE 15 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

500 G DI FUSILLI DI SEMOLA FRESCHI
450 G DI POMODORI FRESCHI
6 FILETTI DI ACCIUGHE
1 BUSTINA DI ZAFFERANO
1/2 SPICCHIO D'AGLIO
ORIGANO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE, ACCIUGHE PER DECORARE

Preparazione

• Sbollentate i pomodori in acqua bollente per 2/3 minuti, scolateli, sbucciateli e tagliateli a pezzetti.
Poneteli in una ciotola e conditeli con l'aglio tritato, l'origano, i filetti di acciuga spezzettati, poco sale, pepe e olio.

• Ponete una pentola d'acqua salata sul fuoco con lo zafferano e, a raggiunto bollore, buttate la pasta, poi cuocetela e scolatela al dente.

• Passatela subito sotto l'acqua fredda per fermarne la cottura, scolatela bene e conditela con un filo d'olio. Passate la pasta nella ciotola con il condimento e servite guarnendo i piatti con un filetto di acciuga e origano fresco.

1. Condite il pomodoro con il trito di aglio, acciughe e origano.

2. Condite la pasta con un filo d'olio.

3. Unite la pasta al sugo rimescolando bene.

4. Guarnite i piatti con un filetto di acciuga e origano fresco.

Lo zafferano sciolto nell'acqua della pasta non solo regalerà colore, ma anche un delicato aroma.

1. Mescolate lo squacquerone con il latte.

2. Tagliate le zucchine a listarelle.

Spaghetti con zucchine e squacquerone

PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

320 G DI SPAGHETTI, 4 ZUCCHINE
3 FILETTI DI ACCIUGHE DISSALATE
1 SPICCHIO D'AGLIO, 50 G DI LATTE
150 G DI SQUACQUERONE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
BASILICO, SALE, PEPE

Preparazione

• Mescolate lo squacquerone al latte, omogeneizzate a freddo, poi regolate di sale e di pepe.

• Mondate le zucchine, tagliatene a listarelle la buccia e insaporitela in padella nell'olio con lo spicchio d'aglio e le acciughe. Aromatizzate con il basilico.

• Lessate la pasta in acqua salata e scolatela al dente, poi passatela in padella con le zucchine.
Versate sul fondo del piatto un poco di squacquerone, poi sovrapponete la pasta e servite.

Tovagliolo Linum

1. Pestate il pepe verde.

2. Aromatizzate il pesce.

3. Fasciatelo con le zucchine e passate in forno.

Pomodori e gamberi fritti

PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

12 MAZZANCOLLE FRESCHISSIME
600 G DI POMODORI
PASTELLA:
150 G DI FARINA 00
75 ML DI BIRRA
50 G DI ALBUME MONTATO A NEVE
1 CUCCHIAIO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
1 GRATTUGIATA DI NOCE MOSCATA
15 G DI PAPRICA FORTE
INOLTRE: PESTO ALLA GENOVESE
OLIO DI ARACHIDI PER FRIGGERE, SALE

1. Aromatizzate la pastella con la paprica.

2. Dopo una rapida frittura, scolate il fritto.

Preparazione

• Sbollentate i pomodori in acqua salata, eliminate la buccia e divideteli in 4. Asciugateli bene.

• Preparate la pastella: miscelate insieme tutti gli ingredienti e immergetevi subito i pomodori e i gamberi ben asciugati.

• Friggete nell'olio i pomodori e le mazzancolle fino a completa doratura.

• Scolateli su carta, salate e serviteli immediatamente accompagnando con il pesto.

Cubetti di tonno in fascia di zucchine

PREPARAZIONE 15 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

3 FETTE DI TONNO PIUTTOSTO ALTE, 3 ZUCCHINE LUNGHE
1 RAMETTO DI MAGGIORANA E 1 DI TIMO, 1 LIME
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE
3 BACCHE DI PEPE VERDE

Preparazione

• Pestate il pepe verde, poi unite 1 cucchiaio di olio, poco succo di lime e le aromatiche tritate. Distribuite sul pesce diviso a quadrotti e lasciate riposare per 60 minuti.

• Affettate dal lato lungo le zucchine piuttosto sottili, poi scottatele in acqua per pochi secondi, scolatele e tuffatele in acqua ghiacciata. Scolatele nuovamente. Adagiate sul piano di lavoro 2 fette di zucchina incrociandole e al centro disponete un cubetto di pesce. Fasciate il pesce. Ponete i cubetti in forno e cuocete a 230° per 6/8 minuti. Salate prima di servire.

Caffè freddo con gelato

PREPARAZIONE 15 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

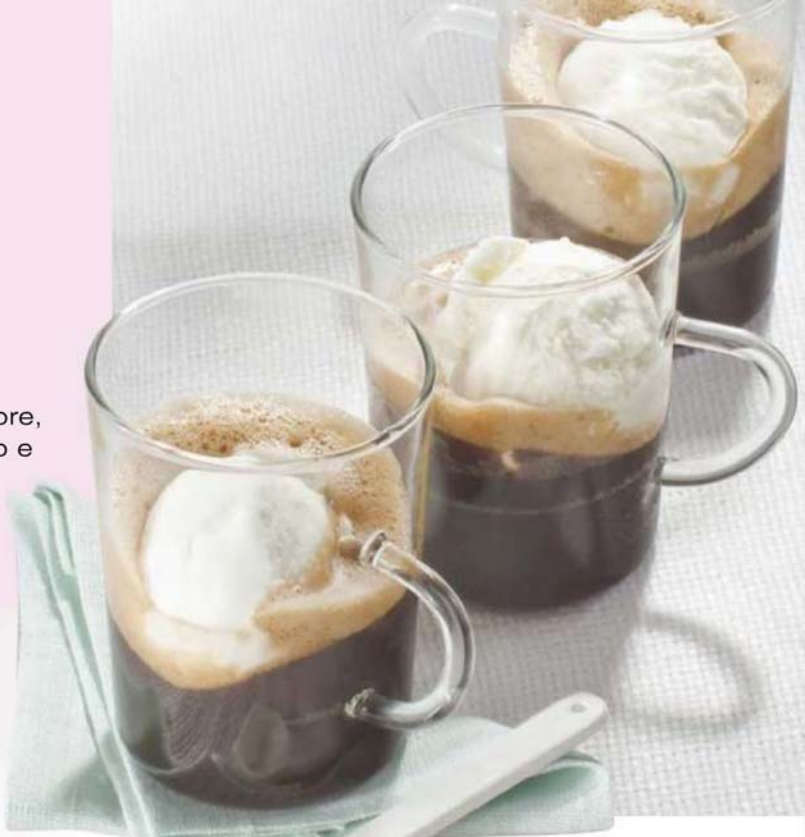
200 G DI CAFFÈ FORTE FUMANTE, 3 CUCCHIAI DI ZUCCHERO
3 CUCCHIAI DI LIQUORE ALL'ARANCIA, CUBETTI DI GHIACCIO
8 PALLINE DI GELATO AL GUSTO FIORDILATTE

Preparazione

• Zuccherate il caffè caldo e aromatizzatelo con il liquore, poi trasferitelo in uno shaker con 12 cubetti di ghiaccio e agitatelo rapidamente. Versate il caffè shakerato nei bicchieri, quindi unite subito due palline di gelato a bicchiere. Servite subito.

1. Lavorate rapidamente la pasta.

2. Foderate gli stampini con la pasta.



Delizioso e rinfrescante il caffè freddo con il gelato è un'alternativa golosa al solito dessert.

Crostatine con farcia allo yogurt e frutta

PREPARAZIONE 50 MINUTI • COTTURA 17 MINUTI
FACILE • STAMPO DA CROSTATINA 8 Ø CM
PER 6 PERSONE

Ingredienti

• PASTA FROLLA: 180 G DI FARINA, 1 TUORLO, 80 G DI BURRO
60 G DI ZUCCHERO A VELO, SCORZA GRATTUGIATA DI 1/2 LIMONE
• FARCIA: 190 G DI YOGURT BIANCO, 70 G DI PANNA
30 G DI ZUCCHERO A VELO, 1 PUNTINA DI VANILLINA
2 CUCCHIANI DI CONFETTURA DI PESCHE, 2 G DI COLLA DI PESCE
• DECORAZIONE: FRUTTA MISTA

Preparazione

• Pasta frolla: impastate gli ingredienti preparando un panetto, proteggetelo con pellicola per alimenti e ponetelo in frigorifero per 30 minuti. Stendete la pasta frolla e rivestite gli stampini imburrati e infarinati. Rifilate la pasta in eccesso e pungetela sul fondo. Foderate la pasta con carta da forno e riempite gli stampi con del riso. Infornate le crostatine a 180° per 12 minuti, quindi sfornatele, eliminate riso e carta, poi ponetele in forno per altri 5 minuti circa. Terminata la cottura, sfornate i gusci e fateli raffreddare sulla gratella.

• Farcia: sciogliete la colla di pesce ammollata in acqua fredda e ben strizzata in 3 cucchiai di panna bollente. Allo yogurt unite lo zucchero a velo, la vanillina, poi la colla di pesce sciolta nella panna, infine la panna rimasta montata. Velate il guscio della frolla con la confettura, poi versate la farcia.

• Decorazione: guarnite le crostatine con la frutta a pezzi.

Alzata Nuova R2S

SCEGLI LE SFOGLIE BUITONI, VEDRAI CHE RISULTATI.

LA BASE GIUSTA E LA TUA FANTASIA. PER SENTIRTI SEMPRE PIÙ BRAVA.

La fragranza e friabilità della Sfoglia Rotonda, il pratico formato della Rettangolare, il gusto della Rustica con farina integrale. Ogni tua idea è un risultato perfetto con i 196 strati delle Sfoglie Buitoni. Fatti ispirare da loro, mettici la tua fantasia, realizza mille idee e trovane di sempre nuove con le videoricette del sito Buitoni.

Buitoni

www.buitoni.it

Le buone ricette

FRATELLI Carli

Gnocchetti al tonno

PER 4 PERSONE

Ingredienti

1,2 KG DI GNOCCHETTI FRESCHI
1 VASETTO DI TONNO CARLI ALL'OLIO DI OLIVA
6/8 POMODORI S. MARZANO MATURI
2 FOGLIE DI ALLORO
2 SPICCHI D'AGLIO
60 G DI PASSATA DI POMODORO
2 RAMETTI DI MAGGIORANA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE RIVIERA DEI FIORI CARLI, SALE

Preparazione

• Pomodori confit: tuffate i pomodori in acqua bollente, poi dopo 2 minuti scolateli e sbucciateli. Divideteli in 6/8 falde, eliminate i semi e adagiateli sulla placca del forno protetta con carta oleata.

• Condite il pomodoro con l'alloro spezzettato e l'aglio a fettine. Infornate a 110° per 80 minuti. Sfornate, salate e lasciate raffreddare.

• Scaldate alcuni cucchiai di Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Carli, quindi versate la passata, salate e scaldate. Insaporite per 5 minuti, poi conservate in caldo.

• Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli quando salgono a galla e passateli subito in padella con la passata, i pomodori confit e la maggiorana.

• Servite arricchendo i piatti con il Tonno Carli all'Olio di Oliva sgocciolato e, ancora, foglioline di maggiorana.

1. Spellate i pomodori dopo averli scottati.

2. Divideteli in 4/6 falde ed eliminate i semi. Cuoceteli in forno.

3. Condite gli gnocchi con il Tonno all'Olio d'Oliva Carli.

Un piacere per ogni occasione

I prodotti Fratelli Carli regalano sempre un grande piacere al palato: il Tonno all'Olio di Oliva e le Olive Nere in Salamoia donano gusto e sapore alle ricette, dalle più tradizionali a quelle ideate per le grandi occasioni. Apprezzate l'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori: prodotto in quantità limitata, nasce solo da olive taggiasche tipiche della Riviera ligure di Ponente.

Questo pregiato e raro extravergine vi conquisterà per il sapore morbido con sensazione decisa di dolce e leggera di piccante.

Carpaccio con carciofi e parmigiano

Per 4 persone

Ingredienti

200 g di carpaccio di manzo freschissimo
50/60 g di parmigiano a scaglie
3 carciofi
Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori Carli
sale, pepe

Preparazione

• Spuntate e mondate i carciofi e tagliateli a velo. Disponete nei piatti il carpaccio, quindi ricopritelo con i carciofi e scaglie di parmigiano.

• A parte in una ciotola mescolate a 5 cucchiai di Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Carli un bel pizzico di pepe con poco sale. Condite il carpaccio e servite subito.

Rosti con patate e olive

Per 4 persone

Ingredienti

700 g di patate adatte alla frittura
1 cipolla bianca, sale
40 g di formaggio grana stagionato
4 cucchiai di Olive Nere in Salamoia Carli
Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori Carli

Preparazione

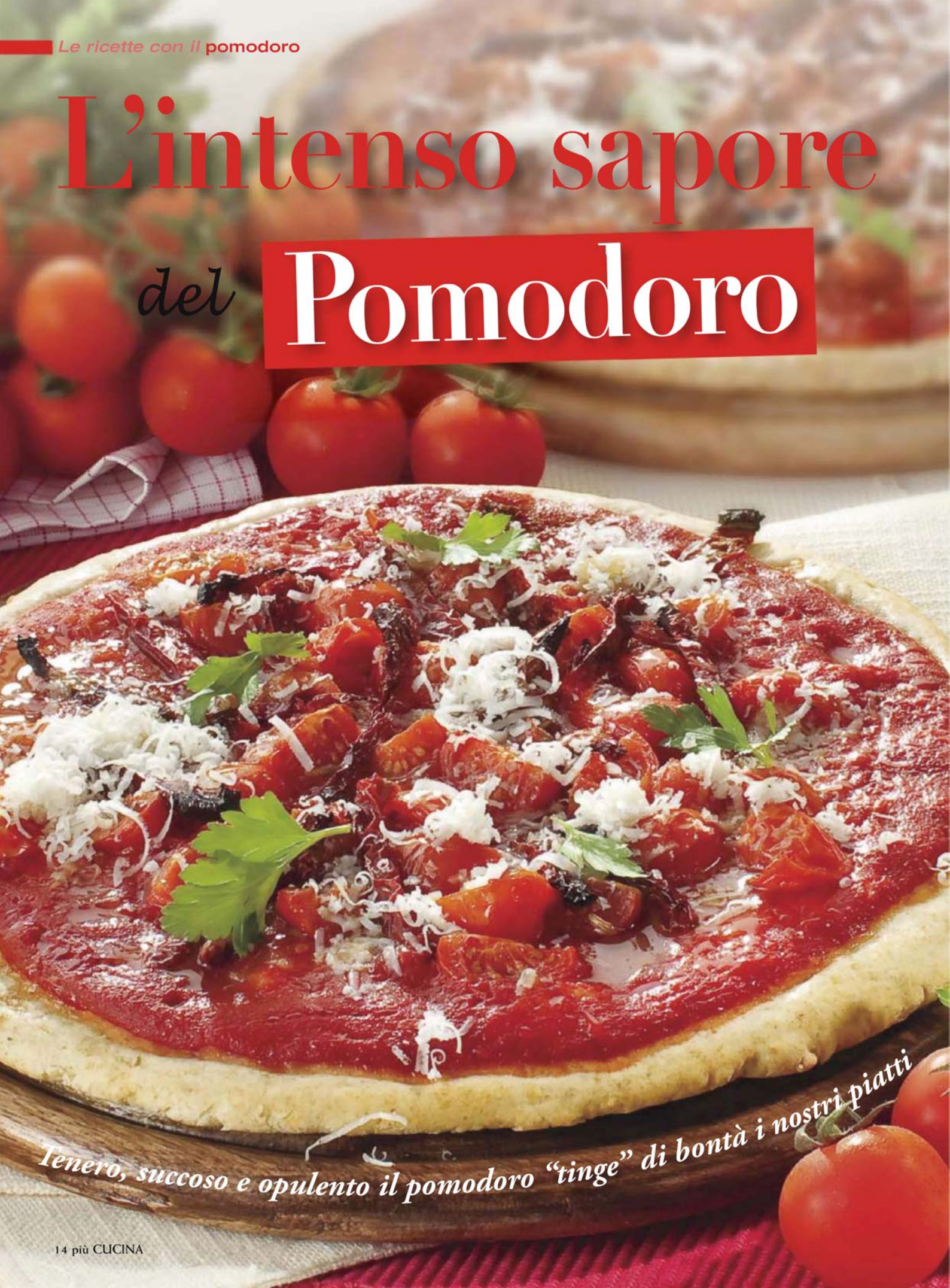
• Grattugiate con la grattugia a fori grossi le patate sbucciate e trasferitele in acqua ghiacciata. Lasciatele riposare per 2/3 minuti, scolatele e tuffatele in acqua bollente per 1 minuto.

• Scolatele nuovamente e asciugatele. Grattugiate anche la cipolla e mescolatela alle patate con il formaggio e le Olive Nere in Salamoia Carli. In una padellina antiaderente versate 1 cucchiaio di Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori Carli, quindi versate 4 cucchiai di impasto di patate. Friggete i rosti fino a formare una crosticina dorata. Rigirateli e friggeteli bene anche dall'altro lato. Salate e trasferite sul piatto da portata. Procedete fino ad esaurire le patate.

FRATELLI CARLI
via Garessio, 11 18100 - Imperia tel. 0183 70 80 www.oliocarli.it

• NON SI TROVA NEI NEGOZI
• SI ORDINA PER POSTA, PER TELEFONO O VIA INTERNET
• SI RICEVE A DOMICILIO

L'intenso sapore del Pomodoro



Tenero, succoso e opulento il pomodoro "tinge" di bontà i nostri piatti

Pizza tutto pomodoro

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA Q.B.
PER 2 PIZZE
Ingredienti
pasta: 500 G DI FARINA 0
100 G DI FARINA INTEGRALE
ACQUA TIEPIDA Q.B.
25 G DI LIEVITO DI BIRRA
30 G DI OLIO D'OLIVA
farcia:
60 G DI PASSATA DI POMODORO
250 G DI POMODORINI
4/5 POMODORI SECCHI
2 PEPERONCINI
SEMI DI FINOCCHIO
PECORINO GRATTUGIATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PREZZEMOLO

Preparazione

• Pasta: setacciate le farine e impastatele con l'olio e il lievito sciolto in una tazza d'acqua. Impastate aggiungendo l'acqua necessaria ad ottenere una massa molto morbida. Salate a fine lavorazione. Lasciatela riposare protetta per 45 minuti.

• Intanto spezzettate i pomodorini e lasciateli sgocciolare, poi conditeli con olio, sale e semi di finocchio.

• Rilavorate la pasta e dividetela in due porzioni che stenderete e porrete nelle teglie unte. Lasciate riposare nuovamente la pasta per 20 minuti.

• Distribuite sulle pizze la passata di pomodoro, i pomodorini insaporiti, il peperoncino sbriciolato e i pomodori secchi a filetti. Versate un bel filo d'olio e passate in forno a 190° fino a cottura.
Servite le pizze arricchite con una manciata di pecorino grattugiato e guarnite con prezzemolo.

1-2. Preparate la pasta con acqua, lievito e olio. Dopo la prima lievitazione stendetela e rivestite gli stampi.

3. Tagliate i pomodorini.

4-5. Sulle pizze distribuite la farcia e cuocetele in forno.

Pomodori ripieni

PREPARAZIONE 10 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
Ingredienti
8 POMODORI ROTONDI
200 G DI TONNO SOTT'OLIO SGOCCIOLATO
8 FILETTI D'ACCIUGA
1 CUCCHIAIO DI CAPPERI DISSALATI
60 G DI ORZO PERLATO LESSATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PREZZEMOLO

Preparazione

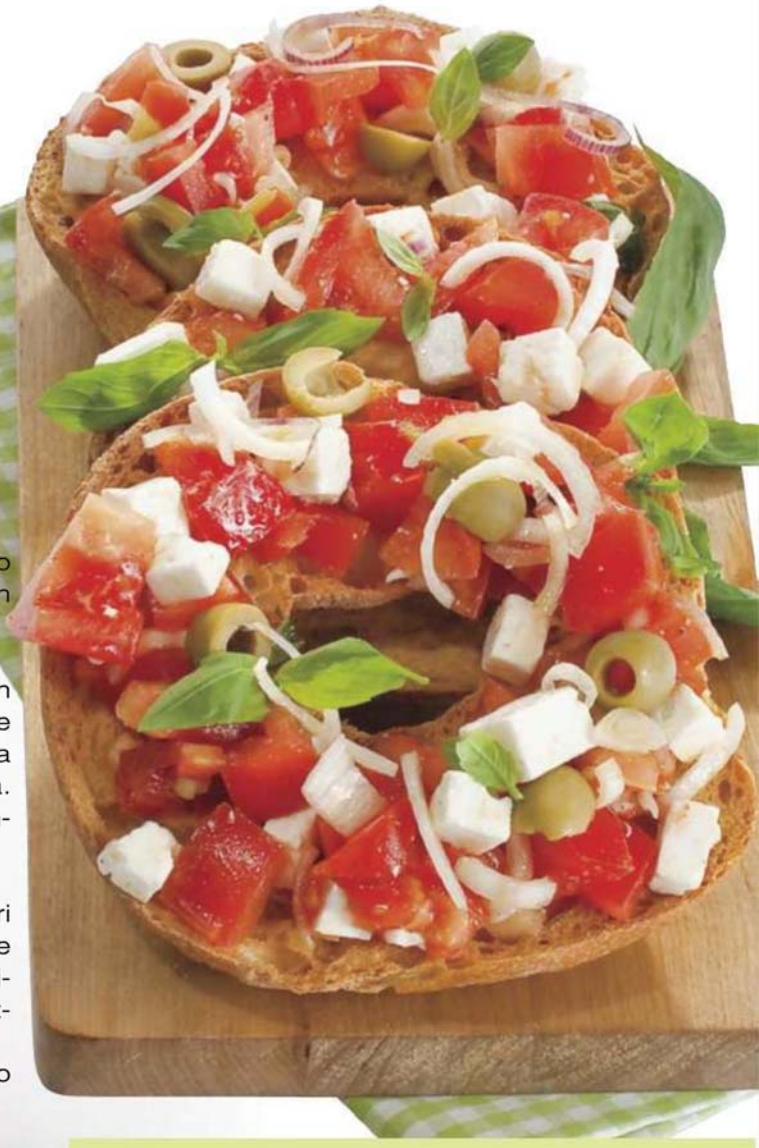
• Tagliate la calotta ai pomodori e svuotateli. Adagiateli capovolti su un canovaccio e lasciateli sgocciolare per 20 minuti. Salateli.

• Intanto in una ciotola unite al tonno sminuzzato i capperi tritati con il prezzemolo.

• Mescolate bene, poi aggiungete l'orzo perlato lessato. Condite con un goccio di olio e farcite i pomodori con questo composto.
Decorate ogni mezzo pomodoro con un'acciuga arrotolata e una fogliolina di prezzemolo.

1. Tagliate i pomodori a pezzetti.

2. Bagnate le friselle con un poco di acqua.



Friselle con pomodoro e feta

PREPARAZIONE 20 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

8 FRISELLE
6/7 POMODORI S. MARZANO
20 OLIVE VERDI
1 CIPOLLOTTO
200 G DI FETA
SALE, PEPE, BASILICO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Tagliate i pomodori a pezzetti e il cipollotto a sottili rondelle.

• Raccogliete in una ciotola i pomodori, unite il formaggio a quadrettini e condite con olio, pepe e sale.

• Bagnate le friselle in un poco d'acqua, in modo che si ammorbidiscano senza però perdere consistenza. Salatele leggermente e conditele con un filo d'olio.

• Copritele con i pomodori conditi. Guarnite con le olive, qualche foglia di basilico spezzettata e il cipollotto.
Ultimate con un filo d'olio d'oliva.

Pomodori farciti

PREPARAZIONE 18 MINUTI
COTTURA 12 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

4 POMODORI GROSSI
60 G DI PROSCIUTTO CRUDO A FETTE
200 G DI FORMAGGIO SCAMORZA AFFUMICATA A FETTE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
ORIGANO SECCO, PEPE

Preparazione

• Lavate i pomodori e divideteli in 4 fette ognuno. Adagiate le fette in una teglia ricoperta con carta da forno, salatele poco, ungetele e cospargetele con l'origano.

• Passate in forno a 190° per 12 minuti, poi sfornate e ricomponete i pomodori farcendoli con fettine di formaggio e prosciutto. Rimettete in forno fino a far sciogliere il formaggio.

Quiche con pomodori, salame e olive

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
FACILE
STAMPO Ø 24 CM
PER 6/8 PERSONE

Ingredienti

1 ROTOLO DI PASTA BRISÈE

FARCIA:

5 UOVA
3 CUCCHIAI DI LATTE
400 G DI POMODORINI
100 G DI FORMAGGI MISTI GRATTUGIATI
8 CILIEGINE DI MOZZARELLA
50 G DI SALAME PICCANTE
ORIGANO E BASILICO
2 CUCCHIAI DI OLIVE
SALE, PEPE

Preparazione

• Dividete a metà i pomodorini, svuotateli e lasciateli sgocciolare.

• In una ciotola sbattete le uova, quindi regolate di sale, origano e pepe. Unite i formaggi, il latte e il salame a cubetti.

• Rivestite con la pasta lo stampo unto e infarinato, poi distribuite uniformemente i pomodorini, le olive, le mozzarelline a metà e versate l'impasto. Ponete in forno a 180° per 30/35 minuti. Servite la quiche a fette profumata con foglie di basilico.

1. Sbattete le uova e aromatizzate con l'origano.

2. Unite il latte e il formaggio.

3. Aggiungete anche il salame.

4. Ricoprite la quiche con la massa.

Tovagliolo Linum

Pasta ai pomodorini vesuviani

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

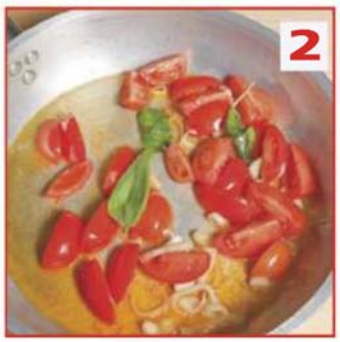
Ingredienti

350 G DI PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
2 CIPOLLOTTI DI TROPEA
700 G DI POMODORINI VESUVIANI
250 G DI RICOTTA FRESCA DI MUCCA
BASILICO, SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Tagliate i cipollotti a rondelle e rosolateli in un goccio d'olio con i pomodorini e le foglie di basilico facendoli cuocere per 5 minuti. Salate.

• Unite la ricotta, poi pepate. Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente e saltatela in padella con la salsa.
Guarnite con basilico e servite.



1. Tagliate il cipollotto a rondelle e appassitelo in olio.

2. Unite i pomodorini e le foglie di basilico per profumare.

3. Dopo una breve cottura, aggiungete anche la ricotta. Mescolate e allontanate dal calore.

4. Scolate la pasta lessata e passatela in padella con il sugo.

Polpo in gazpacho

Preparazione 30 minuti • Cottura 50/60 minuti
Facile • Per 4 persone

Ingredienti

400 g di polpo, 1 foglia di alloro
1/2 cipolla, 1/2 bicchiere di aceto

gazpaco:

2 peperoni rossi
4 pomodori maturi, 2 cipollotti
2 cetrioli, prezzemolo, basilico
paprica, olio, sale, pepe

Preparazione

• Pulite e lessate il polpo in acqua salata con la foglia di alloro, la mezza cipolla e l'aceto fino a quando le carni saranno tenere. Lasciatelo raffreddare nel suo brodo di cottura.
Quando sarà freddo, sgocciolatelo, pelatelo, tagliatelo a pezzi e infilate i pezzetti in alcuni spiedini. Ungete il pesce con un filo d'olio.

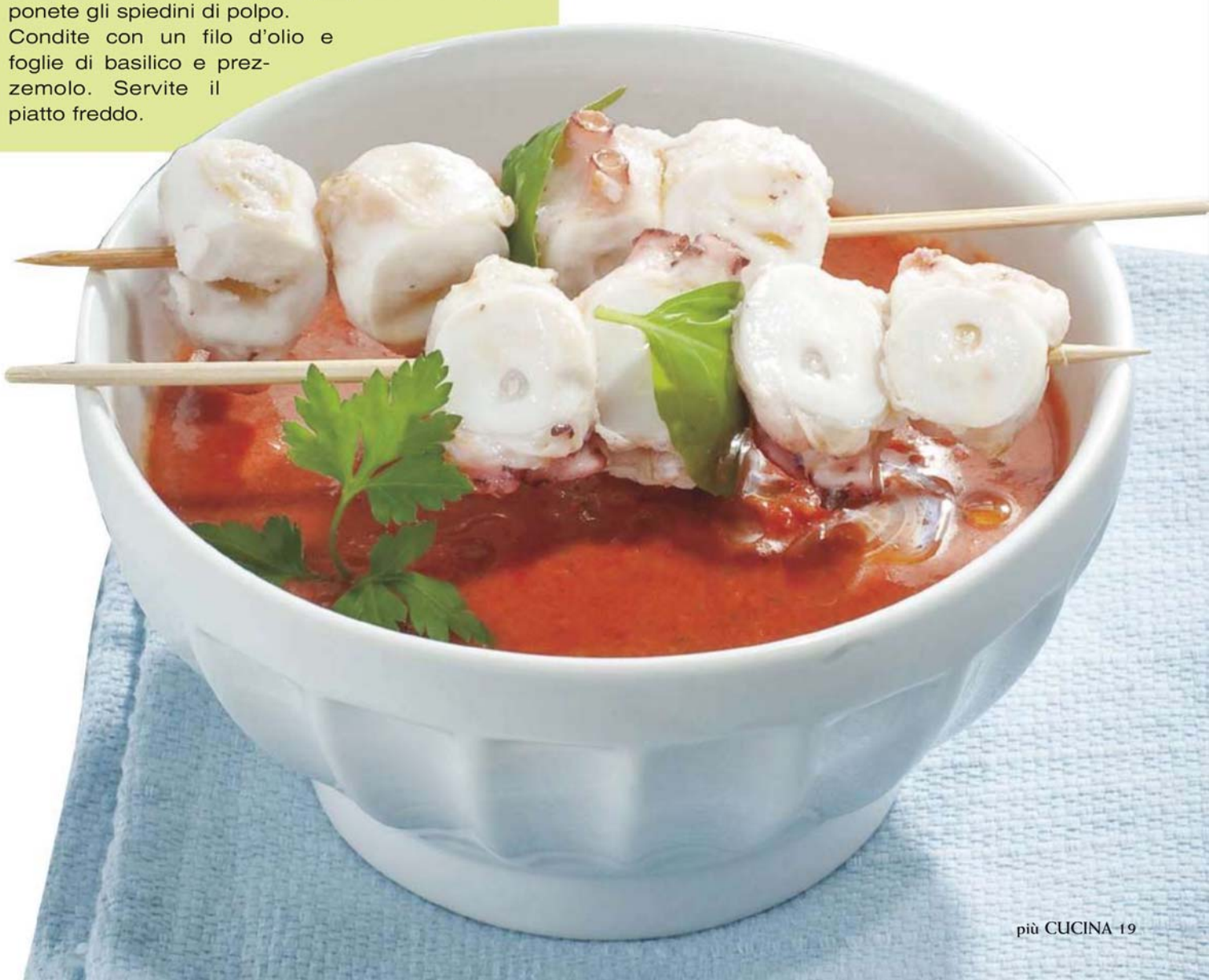
• Gazpaco: frullate il peperone con il pomodoro a pezzi, il cipollotto, il cetriolo e il prezzemolo. Aggiungete la paprica, il sale, il pepe e l'olio. Nel fondo della ciotola versate il gazpacho e sovrapponete gli spiedini di polpo.
Condite con un filo d'olio e foglie di basilico e prezzemolo. Servite il piatto freddo.

1. Tagliate il polpo a pezzetti.

2. Infilate i pezzetti in alcuni spiedini.

3. Frullate gli ingredienti per il gazpacho.

4. Al gazpacho sovrapponete gli spiedini.



Piatto Fasano, posata Mod. Bari

Lazio, Umbria, Emilia, Veneto, Trentino e Friuli: il meglio delle loro paste tradizionali che possiamo assaporare comodamente a casa nostra.

Regione che vai... pasta che trovi

Friuli

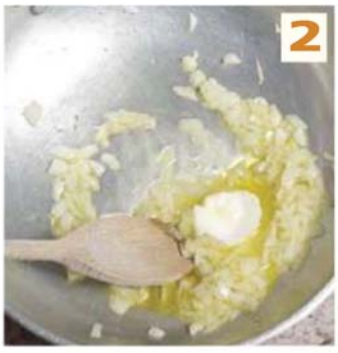
Tortelli di patate e ricotta affumicata

PREPARAZIONE 60 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILE
PER 4 PERSONE
Ingredienti
pasta: 200 G DI FARINA
2 UOVA, SALE
farcia:
600 G DI PATATE LESSATE
80 G DI RICOTTA AFFUMICATA
25 G DI BURRO
1 PICCOLA CIPOLLA
1 PRESA DI CANNELLA
1 CHIODO DI GAROFANO
SALE, PEPE
per condire:
TIMO, BURRO Q.B.
4 CUCCHIAI DI RICOTTA AFFUMICATA GRATTUGIATA

Preparazione

• Pasta: impastate la farina con le uova e un pizzico di sale e lavorate la pasta fino a renderla liscia e omogenea (se dovesse essere troppo dura, aggiungete un poco di acqua), poi avvolgetela in pellicola per alimenti e lasciatela riposare al fresco per 60 minuti.

• Farcia: schiacciate le patate. In una padella soffriggete nel burro la cipolla tritata, quindi unite la purea di patate. Fate insaporire per alcuni minuti. Trasferite la farcia in una ciotola e aggiungete la ricotta grattugiata e le spezie pestate. Regolate di sale e pepe. Riprendete la pasta e stendetela in una sfoglia sottile, poi con un tagliapasta tondo di Ø 6 cm incidete dei dischi. Adagiate al centro di ogni disco un poco di ripieno, ripiegate la pasta e premete bene sui bordi con i rebbi di una forchetta. Cuocete i tortelli in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con burro fuso, ricotta grattugiata grossolanamente e rametti di timo. Servite.



1. Preparate la pasta con la farina e le uova.

2. Rosolate nel burro la cipolla.

3. Stendete la pasta e incidetela.

4. Farcitela e ripiegate i ravioli.

Trentino Alto Adige

Orzetto alla trentina

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
Ingredienti
150 G DI ORZO PERLATO
1 CIPOLLA, 1 PATATA
1 OSSO DI PROSCIUTTO CON UN POCO DI POLPA
MAGGIORANA
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
1 RAMETTO DI ROSMARINO
1 CAROTA
FORMAGGIO GRANA GRATTUGIATO Q.B.
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

Preparazione

• In una casseruola con 3 cucchiai di olio preparate un soffritto con la cipolla tagliata a fettine e tutti gli odori tritati. Unite l'osso di prosciutto, la patata tagliata a dadini e la carota affettata. Aggiuntete infine l'orzo dopo averlo lavato sotto l'acqua corrente e scolato.

• Ricoprite con acqua, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere per circa 40 minuti. A cottura ultimata togliete l'osso di prosciutto. A piacere servite l'orzetto con abbondante grana grattugiato.

Piatto e tovagliolo Wald

Emilia

Maccheroni al pettine con il ragù

PREPARAZIONE 45 MINUTI
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti
pasta:
300 G DI FARINA, 3 UOVA
sugo:
150 G DI POLPA DI MAIALE
200 G DI SALSICCIA
30 G DI BURRO
OLIO D'OLIVA
1 CUCCHIAIO DI CONCENTRATO DI POMODORO
150 G DI PASSATA DI POMODORO
1 PICCOLA CAROTA
1/2 CIPOLLA
1/2 GAMBO DI SEDANO
1/2 BICCHIERE SCARSO DI VINO ROSSO
PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO, SALE, PEPE

Preparazione

• Maccheroni al pettine: impastate farina, uova e un pizzico di sale, formate un panetto e lasciatelo riposare al fresco sotto pellicola per circa 30 minuti.

• Prelevate delle porzioni di pasta e tirate delle sfoglie con l'apposita macchinetta. Tagliate dei quadrati di sfoglia di circa 6x6 cm, poi arrotolateli nel senso della diagonale sul bastoncino pressandoli sull'apposito pettine di legno.

• Lasciate asciugare i maccheroni al pettine.

• Ragù: tritate le verdure, poi rosolatele in burro e olio. Aggiungete le carni macinate. Salate, pepate e rosolate per qualche minuto.

• Unite il vino e lasciate evaporare. Aggiungete la passata di pomodoro e il concentrato, quindi proseguite la cottura per circa due ore a fuoco basso, bagnando eventualmente con acqua.

• Ponete sul fuoco l'acqua per lessare la pasta: quando giungerà a bollore, salatela e buttate i maccheroni al pettine.

• Scolateli al dente e passateli immediatamente in padella con il ragù. Aggiungete abbondante parmigiano grattugiato, mescolate e servite subito.

1-2. Dopo aver fatto riposare la pasta stendetela con la macchinetta e ritagliatela in quadrati.

3. Preparate i maccheroni al pettine con l'apposito attrezzo, poi lasciateli asciugare.

Lazio

Spaghetti all'amatriciana

PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

320 G DI SPAGHETTI, 200 G DI GUANCIALE
300 G DI POMODORI PELATI, 1 CIPOLLA PICCOLA
PECORINO ROMANO, BASILICO
1 PEPERONCINO (SE GRADITO)
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

• Tagliate il guanciale a dadini piccoli e la cipolla a julienne. Scaldate l'olio in una padella su fuoco medio e dorate il guanciale e la cipolla.

• Aggiungete il pomodoro, il peperoncino e il basilico, poi abbassate la fiamma e portate avanti la cottura per 15/20 minuti. Salate e pepate.

• Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e versatela nella padella con il sugo e abbondante formaggio grattugiato. Fatela insaporire e porzionatela nei piatti.

1. Tagliate il guanciale a piccoli dadini e la cipolla a julienne.

2. Rosolate delicatamente.

3. Al sugo unite il peperoncino, il basilico e i pelati.

4. Controllate il sale e pepate.

Foto A.Modigliani

Umbria

Strangozzi al pomodoro

PREPARAZIONE 20 MINUTI • COTTURA 20 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

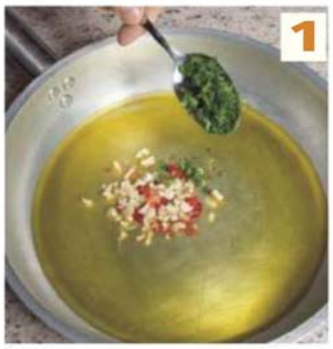
350 G DI STRANGOZZI FRESCHI
600 G DI POMODORI FRESCHI (O SAN MARZANO IN SCATOLA)
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, 2 SPICCHI D'AGLIO
1 MAZZETTO DI PREZZEMOLO, 1 PEPERONCINO
SALE, PEPE, PECORINO UMBRO GRATTUGIATO Q.B.

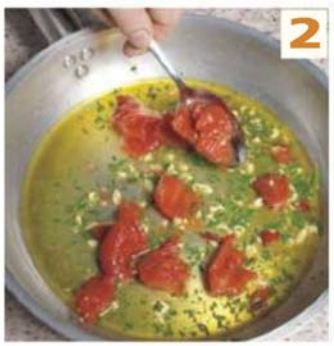
Preparazione

• Soffriggete nell'olio gli spicchi d'aglio tritati insieme con il peperoncino e il prezzemolo.

• Aggiungete i pomodori spezzettati, il sale e il pepe. Lasciate cuocere a fuoco lento per 15/20 minuti.

• Lessate gli strangozzi in abbondante acqua salata, scolateli ancora al dente, quindi conditeli con il sugo al pomodoro e un'abbondante grattugiata di pecorino umbro.





1. Rosolate in olio aglio, peperoncino e prezzemolo.

2. Unite i pomodori e cuocete lentamente.

3. Scolate la pasta al dente e passatela in padella con il sugo.

4. Servite con pecorino.

Pasta con seppie e piselli

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

320 G DI BUCATINI
650 G DI SEPPIE
200 G DI PISELLI
300 G DI POLPA DI POMODORO
1/2 CIPOLLA
1 SPICCHIO D'AGLIO
1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SALE, PEPE

Preparazione

• Pulite le seppie, eliminate l'osso ed eviscerate-le, poi tagliatele a pezzi.

• In una padella rosolate nell'olio l'aglio e la cipolla tritati, poi unite le seppie e il prezzemolo tritato.

• Irroratele con il vino e lasciate sfumare.

• Unite i piselli e il pomodoro, quindi regolate di sale e pepe e portate avanti la cottura unendo all'occorrenza dell'acqua.

• Cuocete la preparazione fino a quando le carni delle seppie saranno tenere.

• Lessate i bucatini in abbondante acqua salata, scolateli al dente e passateli in padella con il sugo di seppie e piselli. Cospargete con prezzemolo e servite.

1. Tritate cipolla e aglio.

2. Rosolateli in olio.

3. Unite al fondo le seppie pulite e tagliate a pezzi.

4. Sfumate con il vino bianco.

5. Al sugo in cottura aggiungete anche i piselli e il pomodoro.

Utilizzate questo sugo per condire i bigoli, pasta tipica del Veneto a forma di grosso spaghetto ruvido.

Ciotola Caleca, posata Modigliani

Quando la mamma è in vacanza

Sarà poi vero che, se la mamma lascia la cucina, i nostri ragazzi, non se la possono cavare? Vogliamo sfidare anche i più increduli e tranquillizzare le mamme in vacanza: i vostri ragazzi sapranno cavarsela alla grande con queste semplici e gustose ricettine.

Pizzette di pancarré

PREPARAZIONE 10 MINUTI • COTTURA 10 MINUTI • FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 1 CONFEZIONE DI PANCARRÉ
- 1 MOZZARELLA, ALCUNE OLIVE
- 120 G DI PASSATA DI POMODORO
- 2 WURSTEL
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

1 Preriscaldate il forno a 190°. Dividete a triangoli o a rettangoli il pancarré, poi adagiatelo sulla placca del forno.

2 Distribuite sul pane la passata di pomodoro salata e miscelata con 2 cucchiai di olio.

3 Sovrapponete pezzetti di mozzarella, olive e fettine di wurstel. Infornate per 10 minuti.

Mamma fai la spesa!

Che sia un fine settimana, che sia anche un periodo di tempo maggiore, meglio far trovare il frigorifero ben fornito ai nostri ragazzi, permettendo loro di invitare a casa anche qualche amico.

Pasta all'arrabbiata con il tonno

PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
PER 4 PERSONE

Piatto e posata Guzzini, tovagliolo Linum

Ingredienti

• 320 G DI PASTA TIPO PENNE O MACCHERONCINI • 400 G DI POMODORINI • 1 CUCCHIAIO DI SALSA DI POMODORO • OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA • 1 SPICCHIO D'AGLIO • 1 PEPERONCINO • 200 G DI TONNO SOTT'OLIO • SALE • PREZZEMOLO

Preparazione

• Ponete sul fuoco l'acqua per lessare la pasta. Intanto lavate i pomodorini e tagliateli a metà, poi poneteli in padella con l'aglio, il peperoncino e 4 cucchiai di olio. Rosolateli, salate con ½ cucchiaino di sale, aggiungete un cucchiaio di salsa di pomodoro e cuocete solo per 10 minuti. Cotto il pomodoro, spegnete e aggiungete il tonno sgocciolato.

• Quando l'acqua alza il bollore, salate e buttate la pasta. Scolatela al dente, conditela con il sugo e guarnitela con prezzemolo.

"Santa" pigrizia!

Tenendo in considerazione la proverbiale pigrizia degli adolescenti e non, un consiglio utile è di predisporre frutta e verdura già pronte all'uso, perciò lavate insalata e pomodori e la frutta fresca.

Spaghetti al pesto con pomodorino e mozzarella

PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 12/15 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

• 320 G DI SPAGHETTI • 1 VASETTO DI PESTO AL BASILICO GIÀ PRONTO • 8 POMODORINI A METÀ • 10/12 CILIEGINE DI MOZZARELLA • SALE • BASILICO

Preparazione

1 Ponete sul fuoco l'acqua per la pasta. Quando alzerà il bollore, salatela e versate gli spaghetti. Scolateli al dente e passateli in padella con il pesto al basilico.

2-3 Distribuite la pasta nei piatti e guarnitela con le mozzarelline a spicchi, i pomodorini e il basilico.

Piatto IGO Vetri delle Venezie, tovagliolo Linum

Panino salutista

PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 8/10 MINUTI • PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 4 PANINI INTEGRALI
- 400 G DI SALSICCIA DI POLLO
- 4 FOGLIE DI LATTUGA
- 4 POMODORI A FETTE
- KETCHUP Q.B., PEPE
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

Tagliate a metà i panini e la salsiccia.
Cuocete la salsiccia privata della pelle in padella in poco olio, poi controllate di pepe. Adagiate su metà panino le fette di pomodoro, poi la salsiccia tiepida, le foglie di lattuga e il ketchup.
Componete i panini. Procedete analogamente con la farcitura dei panini rimasti.

Piatto Guzzini, tovagliolo Linum

Piatto, posata, ciotola Guzzini

Uova strapazzate al salame

PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI • PER 2 PERSONE

Ingredienti

- 4 UOVA • PEPE • SALE
- OLIO EXTRAVERGINE
- 4 FETTE DI SALAME
- ERBA CIPOLLINA

Preparazione

1 Scaldate una padella con 2 cucchiai di olio, sgusciate le uova e versatele in padella.
2 Con un cucchiaio di legno rompetele mescolandole poco.
3 Pepate e salate non eccessivamente.
4 Aggiungete il salame a listarelle. Cuocete ancora per 1 minuto e servite aromatizzando con erba cipollina tritata.

Fettina ricoperta

PREPARAZIONE 10 MINUTI • COTTURA 10 MINUTI • PER 4 PERSONE

Ingredienti
- 8 FETTINE DI LONZA DI MAIALE
- 8 FETTINE DI PROSCIUTTO COTTO
- 8 FETTINE DI FORMAGGIO O SOTTILETTE
- OLIO D'OLIVA • PEPE

Preparazione

1 Ungete una casseruola, scaldatela e adagiate le fette di carne.

2 Rosolatele per 2 minuti, rigiratele e pepatele.

3 Dopo 1 minuto allontanate dal calore e sovrapponete alla carne una fettina di cotto e una di formaggio. Incoperchiate il tegame e rimettete sul fuoco il tempo necessario a fondere il formaggio. Non salate.

In frigo non devono mancare:

- pratiche vaschette di salume sottovuoto, per panini, tramezzini, toast
- formaggio a fette
- formaggio spalmabile
- mozzarelle e ciliegine di mozzarella
- latte fresco
- yogurt
- sughi pronti, tipo pesto alla genovese
- un sugo al pomodoro già pronto, diviso in porzioni da 2 piatti e da 4 piatti.
- 4 cotolette di carne già panate, solo da cuocere
- 1 confezione di panna a lunga conservazione
- parmigiano o grana già grattugiati
- uova fresche
- 1 vaschettina di prezzemolo tritato
- nella vaschetta della verdura: aglio

Piatto EGO Vetri delle venezie, cestino Primo'Gi, bicchiere Guzzini

Piatto Guzzini

In congelatore non devono mancare:

- un trito di aglio e cipolla già pronto all'uso
- base pizza pronta solo da farcire e cuocere
- ragù di carne solo da scaldare
- pasta al forno tipo lasagne o cannelloni da infornare
- burger
- fettine di carne
- gelato in vaschetta
- pane

Dispensa, frigo e freezer sono pieni; mancano le raccomandazioni di rito poi, finalmente, la mamma può godersi le meritate vacanze!

In dispensa non devono mancare:

- tonno
- fagioli, piselli e mais
- acciughe
- olive in salamoia
- pasta di diversi formati
- cereali da prima colazione
- biscotti
- caffè
- crackers
- panini semidolci
- latte a lunga conservazione
- pelati e passata di pomodoro
- pane a cassetta

Insalata di verdure e crudo

PREPARAZIONE 15 MINUTI • FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 4 PATATE MEDIE LESSATE
- 1/2 CESPO DI INSALATA GENTILE
- 2 CAROTE PICCOLE
- 1 MAZZETTO DI RAVANELLI
- 3 POMODORI MEDI
- 100 G DI PROSCIUTTO CRUDO A LISTARELLE

PER CONDIRE:

- 4 CUCCHIAINI DI MAIONESE
- 4 CUCCHIAI DI YOGURT
- 4/5 FOGLIE DI MENTA
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- SALE • PEPE

Preparazione

- Sbucciate le patate e tagliatele a fette.
- Mondate le verdure, poi tagliate a fettine sottili le carote con il pelapatate, i pomodori a spicchi e i ravanelli a rondelle.
- Riunite nel piatto tutte le verdure.
- In una ciotola miscelate la maionese e lo yogurt, poi aromatizzate con foglie di menta, un poco di olio, sale e pepe.
- Condite l'insalata con la salsina e servite con il prosciutto tagliato a listarelle.

Biscotti accoppiati

PREPARAZIONE 5 MINUTI
FACILISSIMA • PER 15 PEZZI

Ingredienti

- 2 CUCCHIAI COLMI DI CREMA SPALMABILE
- 30 BISCOTTI (LINGUE DI GATTO)

Preparazione

1.2 Spalmate i biscotti con la crema, poi accoppiateli.

Coppe super golose

PREPARAZIONE 10 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 800 G DI GELATO AI GUSTI CIOCCOLATO AL LATTE
- VARIEGATO CILIEGIA E FIOR DI LATTE

DECORAZIONE:

- TOPPING AL CIOCCOLATO E ALLA FRAGOLA
- CONFETTINI COLORATI • BISCOTTI LINGUE DI GATTO

Preparazione

1.2 Con l'apposito attrezzo ricavate le palline di gelato e adagiatele nelle coppe.

- **Decorazione:** guanite il gelato a piacere con i confetti, il topping e i biscottini. Servite subito.

Coppe e cucchiaino Guzzini

Piatto Caldera, ciotole Nuova R26

Rustiche bontà

Con l'arrivo della bella stagione sarà piacevole godere di piatti rustici e saporiti da gustare anche all'aria aperta.

Grigliata mista di carne con tre salse

PREPARAZIONE 40 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILE • PER 6/8 PERSONE

Ingredienti

1 FILETTO DI MAIALE
1 COSTATA DI MANZO DA 800 G ALMENO
8 SOVRACOSCE E ALETTE DI POLLO
4 FETTE DI COPPA DI MAIALE
4 FETTINE DI PANCETTA DI MAIALE
400 G DI SALSICCIA LUGANEGA
ROSMARINO, ALLORO, PEPE
AGLIO SE GRADITO

salsa piccante:

30 G DI ACETO DI VINO BIANCO
1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO SEMOLATO
1 PEPERONCINO FRANTUMATO
1/2 SPICCHIO D'AGLIO, TABASCO Q.B.
60 G DI PASSATA DI POMODORO, SALE

salsa al limone:

SUCCO DI 1 LIMONE
150 G DI YOGURT GRECO

salsa ai capperi:

SUCCO DI 1 LIMONE
4 FILETTI DI ACCIUGHE
2 CUCCHIAI DI CAPPERI DISSALATI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• **Salsa piccante:** aromatizzate la passata di pomodoro con l'aglio tritato, poi unite l'aceto e lo zucchero semolato. Insaporite con il peperoncino, un pizzico di sale, pepe e il tabasco.

• **Salsa al limone:** allo yogurt greco incorporate il succo del limone, sale e olio.

• **Salsa ai capperi:** alle acciughe e ai capperi tritati insieme unite il succo di limone e 60 g di olio. Miscelate. Conservate le tre salse a parte.

• Condite la carne con un trito di aglio, rosmarino, alloro e pepe, poi lasciatela marinare per 30 minuti.

• Grigliata: prima adagiate sulla griglia calda il pollo, poi le salsicce, il filetto di maiale e la pancetta. Terminate con la coppa e la costata di manzo.

• Quando la carne sarà cotta, allontanatela dalla griglia e adagiatela in una teglia, poi salatela e insaporitela con un bel filo d'olio. Servite la carne alla griglia con le tre salse.

1. Insaporite la carne con le aromatiche e una bella macinata di pepe.

2. Salsa al limone: incorporate allo yogurt il succo di limone.

3. Salsa piccante: al pomodoro unite anche lo zucchero.

Cestini di zucchina

PREPARAZIONE 10 MINUTI • COTTURA 20 MINUTI • FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

4 ZUCCHINE TONDE, 6 GRISSINI, 1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
1 MOZZARELLA, 120 G DI TONNO SOTT'OLIO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

• Lavate e tagliate la calotta alle zucchine, poi scavatele lasciando un bordo di 5/6 mm. Ungetele bene e passatele in forno a 180° per 20 minuti. Dovranno appassire ma non spappolarsi. Sfornate e salate.

• Rosolate in poco olio la calotta delle zucchine cubettata, poi salate e pepate.

• Tagliate a cubetti la mozzarella, salatela e conditela con un filo d'olio, quindi sbriciolate il tonno.

• Tritate grossolanamente i grissini e uniteli al prezzemolo tritato.

• Farcite le zucchine con mozzarella, tonno, grissini e i cubetti di zucchina rosolati.

Bruschette peperone e pancetta

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA Q.B. • FACILISSIMA

Ingredienti

280 G DI PEPERONI
80 G DI PANCETTA AFFUMICATA A CUBETTI
200 G DI PANE FRANCESE A FETTE
SALE, PEPE, OLIO D'OLIVA
2 CUCCHIAI DI RUCOLA TRITATA GROSSOLANAMENTE

Preparazione

• Tostate il pane in forno per alcuni minuti.

• Intanto in una padella antiaderente rosolate la pancetta a cubetti, poi riversatela in un piatto e conservate a parte.

• Nella stessa padella rosolate per 5 minuti in un filo d'olio i peperoni cubettati, poi regolate di sale e pepe.

• In una ciotola riunite i peperoni, la pancetta e la rucola.

• Disponete gli ingredienti sulle fette di pane e, a piacere, servite la preparazione tiepida o calda.

Bicchieri Zafferano, ciotole Excelsa

Crostoni con wurstel e funghi

PREPARAZIONE 10 MINUTI • COTTURA 10 MINUTI
PER 6 PERSONE • FACILISSIMA

Ingredienti

6 FETTE DI PANE, 200 G DI FUNGHI, 200 G DI WURSTEL GROSSI
200 G DI PECORINO DOLCE A FETTE, 1 SCALOGNO
ORIGANO FRESCO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

Preparazione

• Ungete le fette di pane e ponetele a tostare in forno.

• Rosolate nell'olio i funghi tagliati a fettine con lo scalogno tritato regolando di sale e pepe.

• Tagliate a fette i wurstel nel senso della lunghezza.

• Adagiate sul pane le fette di formaggio, poi i wurstel.

• Completate con i funghi e dei pezzetti di formaggio. Ponete di nuovo in forno a 180° per 6/8 minuti. Decorate con foglioline di origano e servite.

Tovagliolo Linum

Tre cereali in insalata

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI • FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

200 G DI CEREALI (ORZO, FARRO E RISO) LESSATI
100 G DI WURSTEL LESSATI
200 G DI PEPERONE GIALLO
200 G DI PEPERONE VERDE
300 G DI POMODORINI CILIEGINA
100 G DI EMMENTAL A CUBETTI
BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

Preparazione

• Tagliate a quadretti i peperoni, poi passateli in padella con un filo d'olio. Salate.

• Unite i tre cereali, lasciate insaporire tutto, poi aggiungete anche i wurstel tagliati a rondelle. Salate e pepate.

• Riversate gli ingredienti in una ciotola.

• Lavate i pomodori e tagliateli a spicchi, poi uniteli con il basilico spezzettato agli altri ingredienti.

• Aggiungete il formaggio a cubetti e, prima di servire, condite con un filo di olio e abbondante basilico. Lasciate riposare per 5 minuti.

Questa fresca insalata risulta un'ottima soluzione anche per un pranzo in spiaggia.

1-2. Dopo aver cubettato e rosolato i peperoni, aggiungete i cereali e lasciate insaporire.

3-4. Unite anche i wurstel, i pomodorini e il basilico spezzettato.

5. Completate la preparazione con il formaggio, poi condite con olio e abbondante basilico.

Teglia Pyrex, tovaglioli Linum

Cambia sapore!

Ecco alcuni suggerimenti per proporre insalate sempre diverse: preparate un'insalata di farro con pomodorini ciliegina, rucola, zucchine grigliate, uvetta e pinoli; servite agli ospiti un'insalata di grano, con palline di melone, scarola a listarelle e cubetti di pecorino; regalate a coloro che prediligono i sapori di mare un'insalata di riso freddo con tonno sott'olio, uova sode, capperi, olive e peperoni.

1. Condite le orecchiette con i pomodorini.

2. Completate con la bottarga.

Orecchiette con bottarga

PREPARAZIONE 20 MINUTI • COTTURA 10/12 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

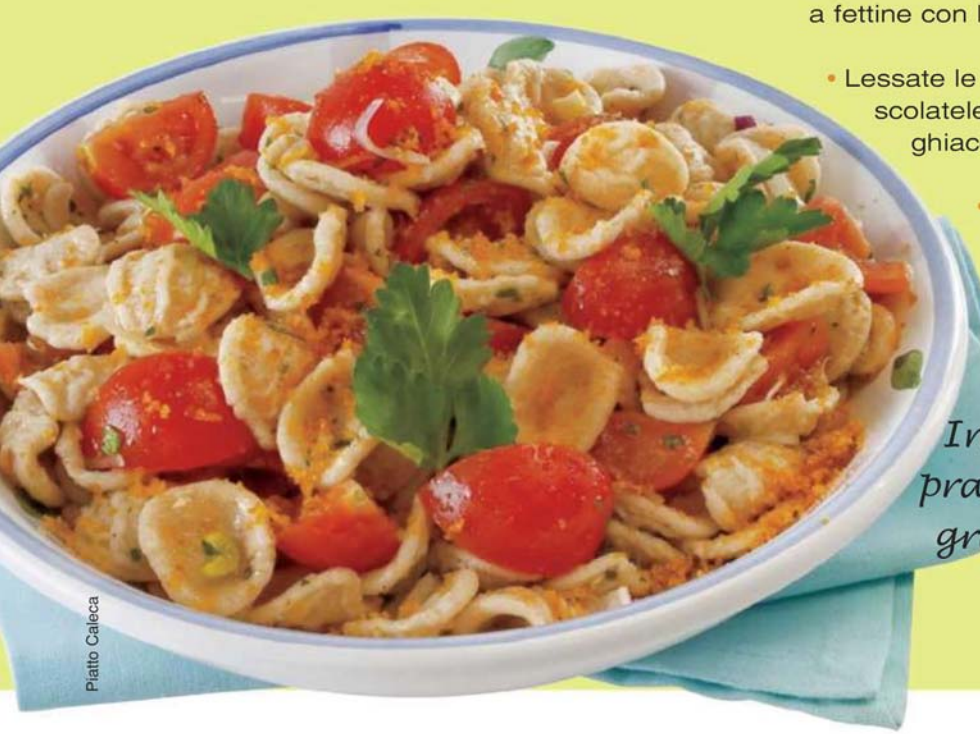
320 G DI ORECCHIETTE, 200 G DI POMODORINI
1 BAFFETTA DI BOTTARGA DI MUGGINE
1/2 CIPOLLOTTO, 2 SPICCHI D'AGLIO, 1 SCALOGNO
50 G DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO TRITATO

Preparazione

• Aromatizzate l'olio ponendo in infusione lo scalogno a fettine con l'aglio. Lasciate riposare per 1 notte.

• Lessate le orecchiette in abbondante acqua salata, scolatele al dente e fermate la cottura in acqua ghiacciata.

• Scolatele nuovamente e conditele con l'olio aromatizzato, i pomodorini a spicchietti, il prezzemolo, il cipollotto tritato finissimo e abbondante bottarga grattugiata. Servite dopo 20 minuti.



Piatto Caleca

In commercio esiste anche la pratica versione della bottarga grattugiata, comoda e subito pronta all'uso.

1. Sulla carne adagiate speck e alloro.

2. Poi fermate con uno stecchino.

Saltimbocca speck e alloro

PREPARAZIONE 15 MINUTI • COTTURA 5 MINUTI • FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

12 FETTINE DI LONZA DI MAIALE (600 G CIRCA), 12 FETTE DI SPECK
12 FOGLIE DI ALLORO, 50 G DI BURRO,
1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO, SALE, PEPE
per servire: PATATE ARROSTO

Preparazione

• Stendete le fette di carne sul piano di lavoro, pepate, poi adagiate su ognuna una fetta di speck e una foglia di alloro.

• Fermate il salume e l'alloro con uno stecchino. In una casseruola sciogliete il burro, poi rosolate le fettine di carne da ambo i lati.
Bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare. Cuocete brevemente controllando di sale (non dovrebbe servire). Servite i saltimbocca con il contorno di patate.

Coppe allo yogurt e ricotta

PREPARAZIONE 30 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

300 G DI YOGURT
100 G DI PANNA FRESCA
200 G DI RICOTTA, 120 G DI FRAGOLE
90 G DI ZUCCHERO A VELO
35 G DI ZUCCHERO, 30 G DI BRANDY
CONFETTURA DI FRAGOLE Q.B.
6 G DI COLLA DI PESCE
8 CUCCHIAI DI MUESLI, 3 PESCHE
SUCCO DI LIMONE
decorazione: FRUTTA, MENTA

Preparazione

• Tagliate a pezzetti le pesche sbucciate e bagnatele con il succo di limone.

• Frullate le fragole. Al frullato di fragole unite la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e ben strizzata e sciolta sul fuoco con il liquore. Mescolate bene, poi unite lo yogurt.

• Sbattete la ricotta con lo zucchero a velo e incorporate delicatamente la panna montata con lo zucchero. Unite infine lo yogurt con le fragole.
Distribuite sul fondo delle coppe un cucchiaio di confettura, poi due di muesli e qualche pezzetto di pesche. Versate lo yogurt e ricotta.

• Decorazione: guarnite con frutta e menta.

1. Al frullato di fragole unite la colla di pesce.

2. Incorporate poi lo yogurt.

Buone, nutrienti ed economiche: riscopriamo le uova in tante eccellenti preparazioni.

Uova: mai così preziose

Frittata con zucchine e mozzarella all'aceto

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
STAMPO Ø 26 CM
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

8 UOVA
4 CUCCHIAI DI PANNA FRESCA
100 G DI GRANA GRATTUGIATO, 3 ZUCCHINE
ALCUNE FOGLIOLINE DI MENTA
150 G DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 2 POMODORI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ACETO DI MELE
SALE, PEPE

Preparazione

• Affettate le zucchine e passatele in padella con poco olio, dopodiché salatele.

• In una ciotola sbattete le uova, poi unite la panna e il formaggio. Regolate di sale e pepe.

• Versate la frittata in una teglia unta e disponete in superficie le zucchine, il pomodoro a spicchi e i cubetti di mozzarella. Infornate a 190° per 30 minuti. Quando la frittata sarà cotta, sfornatela, pungetela in superficie e spruzzatela ancora caldissima con poco aceto di mele. Servitela cosparsa di foglioline di menta.

1. Sbattete le uova con panna e formaggio.

2. Versate il composto nello stampo.

3. Disponete in superficie le zucchine.

4. Sistemate i pomodori a spicchi.

5. Infine i cubetti di mozzarella.

Rotolo di frittata con melanzane

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
FACILE
STAMPO CM 20X35
PER 4 PERSONE

Ingredienti

per la frittata: 7 UOVA
100 G DI PECORINO
80 G DI LATTE
15 G DI FARINA
PREZZEMOLO, SALE, PEPE
per la farcia:
12 FETTE DI MELANZANE GLOBOSE COTTE IN FORNO E SALATE
9 FETTE DI EMMENTAL
15 FILETTI DI POMODORI SECCHI, BASILICO

Preparazione

• Frittata: sbattete le uova, poi unite il formaggio grattugiato, il latte, la farina, il prezzemolo tritato, sale e pepe. Versate il composto in uno stampo di 20X35 cm, rivestito con la carta da forno e infornate a 200° per 8 minuti.

• Sfornate la frittata, poi quando sarà tiepida farcitela con le fette di melanzana, i pomodori e il formaggio. Arrotolatela, avvolgetela in carta alluminio e ponetela in frigo a raffreddare.

• Al momento di servire, eliminate l'alluminio e tagliate il rotolo a fette. Infilate ogni fetta in uno stecchino di legno e guarnite con foglioline di basilico.

Tovaglioli Linum

1. Ai funghi rosolati unite i pomodorini.

2. Condite la pasta con il ragù di funghi.

3. Versatela nello stampo unto e spolverizzato con il pangrattato.

4. Ricoprite la pasta con le uova sbattute e infornate completando la cottura.

Frittata di mezze maniche ai funghi

PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI • PIROFILA Ø 28 CM
FACILE • PER 8 PERSONE

Ingredienti

400 G DI MEZZE MANICHE
300 G DI FUNGHI CHAMPIGNON MONDATI
2 FETTE DI PROSCIUTTO CRUDO
15/20 POMODORINI
1 RAMETTO DI ROSMARINO, 2 SCALOGNI
1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO, 7 UOVA
4 CUCCHIAI DI LATTE
4 CUCCHIAI DI PECORINO GRATTUGIATO
PREZZEMOLO TRITATO, PANGRATTATO Q.B.
OLIO, SALE, PEPE

Preparazione

• Versate in padella poco olio, il prosciutto e lo scalogno tritati. Dopo breve rosolatura aggiungete i funghi a fettine, sale e pepe. Cuocete per 8/10 minuti, poi sfumate con il vino.

• Unite i pomodorini e lasciate insaporire con il rametto di rosmarino.

• Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e conditela con il sugo di funghi. Spolverizzate con abbondante prezzemolo tritato.

• Ungete lo stampo, spolverizzate con pangrattato, riversate la pasta con i funghi.

• Sbattete le uova con il formaggio, salate leggermente e pepate, diluite con il latte, quindi coprite la pasta con le uova. Infornate a 180° per 25/30 minuti.

Omelette con verdure

PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

omelette: 8 UOVA
60 G DI FORMAGGIO GRATTUGIATO (ANCHE MISTO)

ripieno:
1/2 PEPERONE GRIGLIATO A LISTARELLE
1 CUCCHIAIO DI OLIVE SNOCCIOLATE
1 CAROTA LESSATA A RONDELLE
1 CIPOLLOTTO FRESCO
30 G DI GERMOGLI DI SOIA FRESCHI
ORIGANO FRESCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

Preparazione

• Ripieno: tagliate a rondelle il cipollotto, poi rosolatelo in una casseruola con un filo d'olio. Aggiungete le altre verdure, le olive, i germogli di soia e insaporitele. Salate e impreziosite con foglioline di origano.

• Omelette: sbattete leggermente le uova con il formaggio, un pizzico di sale e di pepe. Ungete con olio una padella antiaderente e versate 1/4 di pastella, lasciate rassodare, poi versate al centro un poco di verdure.

• Con l'aiuto di una pala ripiegate l'omelette, incoperchiate, abbassate la fiamma e cuocetela ancora per 3/4 minuti.

• Fate scivolare l'omelette sul piatto e proseguite fino a terminare le uova e la farcia.

1. Al centro dell'omelette versate le verdure.

2. Ripiegate l'omelette e terminate la cottura.

Padella Wald

Bruschette con le uova

PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

4 UOVA FRESCHISSIME
4 FETTE DI PANE TOSCANO
4 FETTE DI PROSCIUTTO CRUDO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PEPE, SALE

Preparazione

• Ungete e pepate il pane, poi infornate a 200° e tostatelo.

• Sfornate e ricopritelo con le fette di prosciutto, poi al centro delle fette rompete le uova salandole.

• Rimettete in forno e cuocete per 5 minuti. Sfornate e pepate prima di servire.

La bruschetta con l'uovo è un'idea insolita tutta da provare.

1-2. Ungete e pepate le fette di pane, poi infornate. Adagiate al centro le fette di prosciutto crudo.

3. Rompete le uova senza farle colare ai lati.

4. Dopo la cottura pepate e servite subito.

CUCINA, PARTECIPA, TRADUCI

made in kitchen

Sei appassionato di cucina? Ti piace sperimentare, creare e condividere?

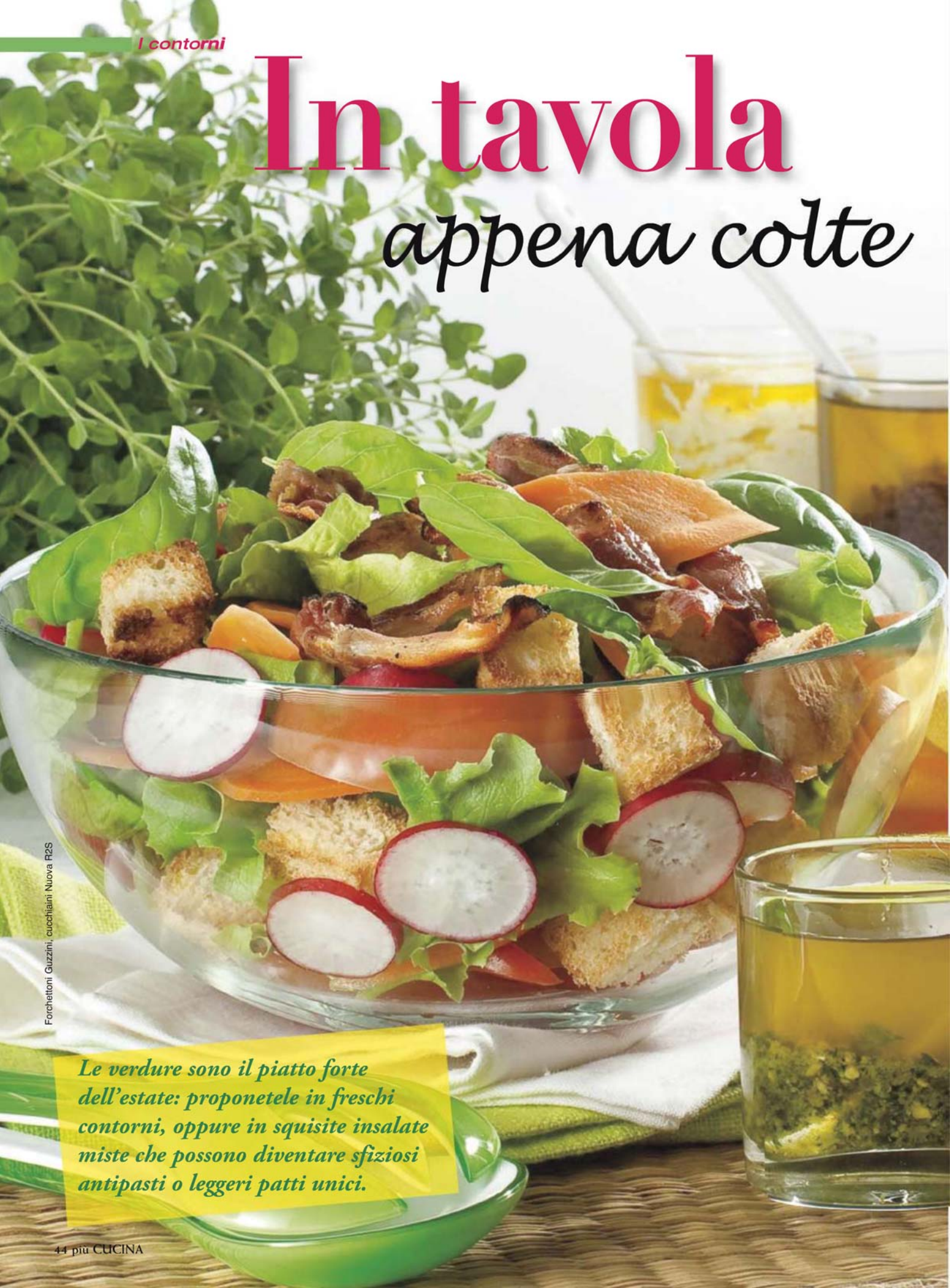
Entra anche tu nella Community di MadeinKitchen e mostra le tue ricette agli altri amanti del buon cibo.

Invia video e foto dei tuoi piatti preferiti, vota e commenta i contenuti degli altri iscritti e crea il tuo network di amicizie nel mondo: MadeinKitchen è il primo food social network in cui puoi leggere, tradurre e sottotitolare le video ricette in quattro lingue.

Cosa aspetti? Entra a far parte del gruppo!

www.madeinkitchen.tv

In tavola *appena colte*



Forchettoni Guzzini, cucchiaini Nuova R2S

Le verdure sono il piatto forte dell'estate: proponetele in freschi contorni, oppure in squisite insalate miste che possono diventare sfiziosi antipasti o leggeri patti unici.

1. Dividete a spicchi i pomodori.

2. Tostate in padella la pancetta.

3. Guarnite l'insalata con la pancetta.

In alternativa per condire:

Preparate le salse di condimento miscelando separatamente i rispettivi ingredienti, poi servitele con l'insalata non condita. I vostri ospiti potranno scegliere, oppure provarle tutte.

- SALSA VERDE AL PESTO:
6 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
1 CUCCHIAINO DI PESTO ALLA GENOVESE
- SALSA BIANCA:
40 G DI RICOTTA
3 CUCCHIAI DI ACETO DI MELE
8 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SALE, PEPE
- SALSA ALLE OLIVE:
1 CUCCHIAINO DI PATÈ DI OLIVE
6 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Insalata ricca

PREPARAZIONE 10 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

1/2 CESPO DI INSALATA GENTILE
1 MAZZO DI RAVANELLI
2 CAROTE MEDIE
2 POMODORI CUORE DI BUE MEDI
40 G DI PANCETTA A FETTE SOTTILI
4/5 FETTE DI PANE TOSTATO A CUBETTI
salsa alla senape:
2 CUCCHIAI DI ACETO DI MELE, SALE
6 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
5 G DI SENAPE

Preparazione

• Mondate e lavate le verdure: tagliate a spicchi i pomodori e a fettine i ravanelli e le carote. Tostate brevemente in padella la pancetta a fette non troppo sottili.

• Riunite nella ciotola le verdure. A parte miscelate aceto, poco sale, olio e senape e condite l'insalata. Servitela subito completandola con il pane e le fettine di pancetta.

Bocconcini di pomodorini, primo sale e acciughe

PREPARAZIONE 10 MINUTI • FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

350 G DI FORMAGGIO PRIMO SALE
6/8 POMODORINI, 12 FILETTI DI ACCIUGHE
12 FOGLIE DI BASILICO
1 CUCCHIAINO DI ORIGANO FRESCO TRITATO
2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Dividete a metà i pomodorini. Cubettate il formaggio.

• Su ogni cubetto di primo sale adagiate un'acciuga, poi completate con mezzo pomodorino e una foglia di basilico.

• Fermate con uno stecchino di legno e condite con olio e origano. Adagiate i bocconcini sul piatto da portata e servite.

Ciotole Revol Porcelaine Culinaire

1. Tagliate la calotta dei pomodori.

2. Prelevate la polpa.

3. Amalgamate gli ingredienti per la farcia.

4. Farcite i pomodori.

Pomodori ripieni di riso e mozzarella

PREPARAZIONE 20 MINUTI • FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

8 POMODORI TONDI MEDI, 100 G DI RISO LESSATO
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO, 2 FOGLIE DI LATTUGA
10 CILIEGINE DI MOZZARELLA
8/10 OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE

Preparazione

• Pareggiate il fondo dei pomodori e tagliate la calotta, prelevate la polpa, salateli e poneteli capovolti a sgocciolare.

• Aromatizzate il riso con un filo d'olio, un pizzico di sale, foglioline di prezzemolo tritato e le olive.

• Farcite i pomodori con le foglie di lattuga tagliate a striscioline, poi sovrapponete il riso e completate con le mozzarelline. Salate appena e irrorate con un filo d'olio prima di servire.

1. Tritate finemente il prezzemolo con i capperi, poi diluite con l'olio e il succo di limone.

2. Dopo aver scavato i filoncini riducete a pezzetti la mollica. Tostate il pane scavato e la mollica.

3. Guarnite i pani con le alici.

Panino: sempre un successo

I vostri ragazzi non amano le verdure e non le vogliono mai mangiare? Il panino scavato e farcito di verdure è una "gustosa truffa" che accontenta voi e loro!

Tovagliolo Linum

Filoncino di pane farcito con insalata e alici

PREPARAZIONE 15 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

1+1/2 FILONCINO FRANCESE
8 FOGLIE DI LATTUGA
20 G DI SPINACINO FRESCO
2 POMODORI
1 CUORE DI SEDANO
3 FALDE DI PEPERONE GIALLO
1 CUCCHIAIO ABBONDANTE DI CAPPERI
80 G DI ALICI MARINATE
PREZZEMOLO
SUCCO DI LIMONE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE

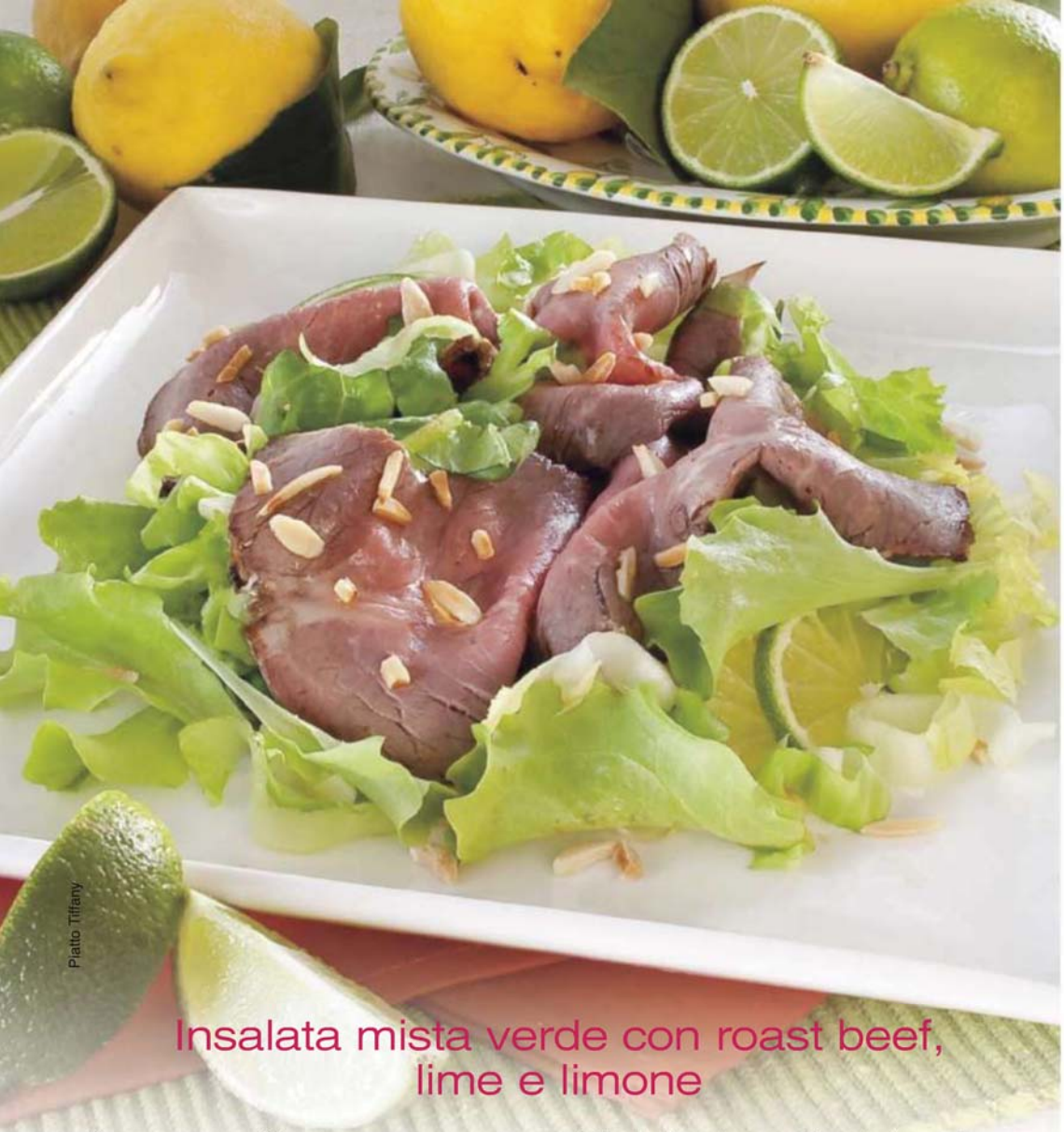
Preparazione

• Tritate i capperi con un ciuffo di prezzemolo, poi diluite con succo di limone e olio extravergine. Salate poco.

• Tagliate a listarelle molto sottili i peperoni, la lattuga e il cuore di sedano. Dividete i pomodori e fette.

• Riunite tutte le verdure in una ciotola e conditele con l'olio aromatico.

• Eliminate la calotta al pane, scavate la mollica e tostatela in forno con i filoncini scavati. Riempite i pani con la verdura, poi guarnite con le alici e il pane tostato.



Piatto Tiffany

Insalata mista verde con roast beef, lime e limone

PREPARAZIONE 10 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

200 G DI INSALATA MISTA: GENTILE, SCAROLA, LOLLO, ROMANA
200 G DI ROAST BEEF TAGLIATO NON TROPPO SOTTILE, 1 LIME, 1 LIMONE
40 G DI MANDORLE A FILETTI
PEPE, SALE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Condite il roast beef con sale, pepe, succo di lime e olio extravergine. Lasciate riposare per 10 minuti.

Intanto lavate e asciugate bene la verdura, poi tagliatela a listarelle non troppo sottili.

• Distribuite la verdura nei piatti e al centro adagiate le fette di carne. Condite con il fondo della marinata emulsionato con olio.

• Completate con le mandorle tostate e fettine sottili di lime e di limone prima di servire.

1. Condite l'insalata con la marinata.

2. Completate con le mandorle a filetti tostate.

Patate e fagiolini con uova in camicia

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 4 MINUTI
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

600 G DI PATATE
200 G DI FAGIOLINI, 4 UOVA
3 CUCCHIAI DI ACETO DI VINO BIANCO
• SALSA:
1 CUCCHIAIO DI PAPRICA FORTE
4 CUCCHIAI DI YOGURT
SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Lessate separatamente in acqua salata le patate senza sbucciarle e i fagiolini. Scolate a cottura.

• In una casseruola fate sobbollire 500 g d'acqua con 3 cucchiai di aceto e un pizzico di sale (non portate a bollore troppo alto, perchè le uova potrebbero rompersi). Rompete le uova in una tazzina e fatele scivolare delicatamente nell'acqua. Cuocetele per 4 minuti e scolatele con una ramina.

Tovagliolo Linum

1. Condite lo yogurt con la paprica.

2. Incorporate il sale e l'olio.

• Salsa: mescolate lo yogurt con la paprica, sale e olio.

• Disponete nei piatti le patate sbucciate a fette e i fagiolini lessati, poi sovrapponete un uovo in camicia, salate, pepate condite con un bel filo d'olio e la salsa allo yogurt.

Panzanella di verdure alla griglia

PREPARAZIONE 20 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

100 G DI PANE TOSCANO A CUBETTI
2 POMODORI MATURI E SODI
1 CIPOLLOTTO
4 FETTE DI MELANZANE TONDE GRIGLIATE
2 FALDE DI PEPERONE ROSSO E GIALLO GRIGLIATE E DIVISE A LOSANGHE
4 FETTINE DI ZUCCHINA GRIGLIATE
BASILICO
4 FILETTI DI ACCIUGHE
ACETO DI VINO BIANCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE

Preparazione

• Miscelate 20 g di acqua con 20 g di aceto, poi spruzzate il pane con il composto. Non inzuppatelo eccessivamente.

• Tagliate a velo il cipollotto e a spicchi i pomodori. Conditeli con olio e poco sale.

• Su un vassoio adagiate le fette di melanzane, poi sovrapponete cubetti di pane, un poco di cipollotto e tutte le altre verdure. Completate con abbondante basilico e guarnite con le acciughe. Irrorate ancora un bel filo d'olio e servite.

1. Affettate i pomodorini e a velo il cipollotto.

2. Spruzzate il pane con l'aceto e l'acqua miscelati.

Per chi ama *la raffinatezza*

Scialatielli alla polpa di riccio su vellutata di pomodoro e pinoli

PER 4 PERSONE

Ingredienti

320 G DI SCIALATIELLI DI SEMOLA FRESCHI
1 CONFEZIONE DI POLPA DI RICCIO DI MARE AL NATURALE RIUNIONE
PREZZEMOLO TRITATO
2 SPICCHI D'AGLIO IN CAMICIA
4 CUCCHIAI DI VINO BIANCO, PEPE, SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

vellutata di pomodoro:

1 SPICCHIO D'AGLIO, 20 G DI PINOLI TOSTATI
4 POMODORI FRESCHI S. MARZANO
1 SPICCHIETTO DI CIPOLLA
2 FOGLIOLINE DI BASILICO, SALE

Preparazione

• Ponete la Polpa di Riccio di Mare al naturale Riunione in una ciotola e arricchitela con un cucchiaio di prezzemolo tritato e un filo d'olio.

• Vellutata di pomodoro: sbollentate i pomodori in acqua, scolateli e spellateli. Divideteli a metà ed eliminate i semi. In un filo d'olio rosolate dolcemente aglio e cipolla, poi unite i pomodori, il basilico, poco sale e cuocete per 15 minuti prima di eliminare gli odori, quindi frullare la vellutata con i pinoli tostati. Conservate in caldo.

• A parte lasciate rosolare a fiamma bassa i due spicchi d'aglio in 4 cucchiai di olio, sfumate con il vino e lasciate evaporare. Salate, pepate. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela in padella con l'olio insaporito e la Polpa di Riccio di Mare al naturale Riunione.

• Velate i piatti con la vellutata e al centro disponete la pasta.

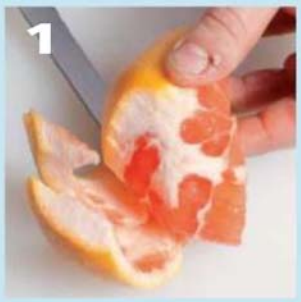
1. Adagiate la polpa di riccio in una ciotola.

2. Conditela con prezzemolo e un filo d'olio.

3. Condite la pasta e servite sulla vellutata.

1. Affettate la frutta e pelate al vivo il pompelmo.

2. Componete frutta e polpa di granchio e condite.



Macedonia di frutta alla polpa di granchio

PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 KIWI, 4 FRAGOLE, 1 POMPELMO ROSA
1 CONFEZIONE DI POLPA DI GRANCHIO REALE RIUNIONE
2 STELI DI ERBA CIPOLLINA, SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Spremete il succo di metà pompelmo e pelate al vivo gli spicchi rimasti. • Mondate le fragole e tagliatele a spicchi, sbucciate il kiwi e affettatelo sottile. In un piatto disponete la Polpa di Granchio Reale Riunione e la frutta. A parte realizzate un'emulsione con il succo di pompelmo, sale, pepe e olio extravergine. Condite con l'erba cipollina tritata e irrorate la frutta e il pesce. Servite immediatamente.

Cestini alla polpa di granchio e riccio di mare

PER 4 PERSONE

Ingredienti

60 G DI POLPA DI RICCIO DI MARE AL NATURALE RIUNIONE
80 G DI POLPA DI GRANCHIO REALE RIUNIONE + LE CHELE PER DECORARE
1 CONFEZIONE DI PASTA BRISÉE
crema all'aneto: 1/2 TUORLO
3 RAMETTI DI ANETO FRESCO
30 G DI BURRO, 30 G DI FARINA
15 G DI GRANA GRATTUGIATO
1 SPICCHIO D'AGLIO IN CAMICIA
150 G DI BRODO DI PESCE
3 CUCCHIAI DI PANNA FRESCA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE
RIBES, LIME, ANETO PER GUARNIRE

Preparazione

• Crema all'aneto: scaldate il burro con l'aglio, cuocete solo per far insaporire, poi eliminate l'aglio. Unite la farina, tostatela appena, poi diluite con un goccio di brodo, mescolate e diluite con il brodo rimasto e la panna. Ponete sul fuoco e cuocete la besciamella, salando e pepando. Quando sarà addensata, allontanate dal calore e aggiungete l'aneto tritato finissimo, il grana, gli 80 g di Polpa di Granchio Reale Riunione e il mezzo tuorlo. Foderate gli stampini con la pasta brisée, poi pungete la pasta. Versate la besciamella e passate in forno a 180° per 15 minuti, poi proseguite la cottura per altri 10 minuti con forno statico e calore solo dal basso. A parte versate in due ciotole la Polpa di Riccio di Mare al naturale Riunione e nell'altra le chele di Granchio Reale Riunione. Insaporite la prima con 1 cucchiaino di olio, poco aneto, pepe e sale. Mescolate fino a ridurre in crema. Stendete il composto ottenuto su 6 tartellette e decorate. Condite le chele di Granchio Reale Riunione con poco olio, sale, pepe e distribuite sulle 6 tartellette rimaste. Completate la guarnizione con lime, aneto e chicchi di ribes bianco e rosso.

Una sorpresa al sapore di mare

La Polpa di Riccio di Mare al naturale regala alle preparazioni l'intenso profumo del mare. La Polpa di Granchio Reale, invece, grazie alla delicatezza delle carni è perfetta per realizzare antipasti e freschi abbinamenti con verdure e frutta acida.
Per informazioni: www.lariunione.it

Piatto Fasano

Sapore e profumo di mare

Fresche, leggere, saporite e ricche di preziosi nutrienti: le insalate di mare rappresentano il piatto ideale per il periodo estivo.

1-2. Tagliate il sedano e i pomodorini.

3-4. Tagliate a tocchetti anche il polpo, poi riunite gli ingredienti.

Insalata di polpo con sedano e pomodorini

PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 45/50 MINUTI
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 POLPO DI 1 KG CIRCA
4 CUORI E 1 COSTA DI SEDANO
250 G DI POMODORINI
1 CAROTA
1 CIPOLLOTTO
BASILICO
1 LIMONE
1/2 BICCHIERE DI ACETO DI VINO BIANCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

Preparazione

• Pulite e cuocete il polpo in acqua bollente con 1/2 bicchiere di aceto, 1/2 limone, 1 carota, 1 cipollotto e 1 costa di sedano.

• Lasciate raffreddare il polpo nella sua acqua di cottura in modo che mantenga le carni morbide, poi pelatelo e tagliatelo a pezzi.

• Tagliate i cuori di sedano a pezzetti e dividete i pomodorini in 4 spicchi.

• Riunite nel piatto gli ingredienti, poi condite con una citronette preparata miscelando olio, succo di limone, sale, pepe e basilico tritato.

Insalata di gamberi, mais e verdurine

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

300 G DI GAMBERI
200 G DI ZUCCHINE
100 G DI CAROTE
100 G DI PISELLI SURGELATI
100 G DI MAIS LESSATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SUCCO DI LIMONE, SALE

per condire:

MAIONESE

Preparazione

• Spuntate e lavate le zucchine, raschiate le carote, poi affettate le verdure a bastoncino.

• Scottate rapidamente tutte le verdure in acqua salata. Scolatele.

• Scottate per pochi minuti i gamberi in acqua. Alle verdure lessate unite il mais e i gamberi.

• Condite l'insalata con olio miscelato a succo di limone, poi servite con la maionese posta in una ciotola a parte.

1. Lessate brevemente i gamberi.

2. Unite gli ingredienti e condite.

Foto Gigliola Linum

Coppe RCR, tovagliolo Linum

Guacamole di avocado e gamberoni

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

200 G DI GAMBERETTI SGUSCIATI
8 GAMBERI INTERI
2 CUCCHIAI DI ACETO DI VINO BIANCO
BACCHE DI PEPE ROSA
1 CESPO PICCOLO DI INSALATA ICEBERG

guacamole:

1 AVOCADO MATURO
1/2 PEPERONE VERDE
1/2 CIPOLLOTTO
50 G DI POMODORINI
SUCCO DI 1 LIME
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE
PREZZEMOLO PER GUARNIRE

Preparazione

• Lessate gamberi e gamberetti in acqua con aceto e alcune bacche di pepe rosa (i tempi di cottura variano a seconda della grandezza: 5 minuti per i grandi, 2 minuti per i piccoli). Scolateli a cottura e ungeteli leggermente.

• Guacamole: tritate finemente il peperone verde, i pomodorini e il cipollotto. Unite tutto all'avocado sbucciato, denocciolato e tritato.

• Salate, unite l'olio extravergine e il succo di lime. Mescolate per emulsionare bene.

• Lavate l'insalata e tagliatela a listarelle. Distribuitene un poco sul fondo delle coppe, poi versate un poco di guacamole e infine adagiatevi i gamberetti. Guarnite con i gamberoni, foglioline di prezzemolo e servite.

1. Lessate i gamberi in acqua, aceto e pepe rosa.

2. Tritate finemente il peperone verde.

3. Poi effettuate la stessa operazione con l'avocado.

4-5. Riunite gli ingredienti e condite.

Insalata di seppie al finocchietto

PER 4 PERSONE • PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI • FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

400 G DI SEPPIE, 300 G DI CODE DI GAMBERI
50 G DI INSALATA VERDE, 15 POMODORINI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
FINOCCHIETTO, SALE, PEPE

Preparazione

• Aromatizzate l'olio con il finocchietto e lasciatelo riposare per 3 ore.

• Pulite e lavate accuratamente le seppie. Lessatele in acqua salata, poi fatele raffreddare nel brodo di cottura. Lessate brevemente (2 minuti) anche i gamberi, scolateli e sgusciateli.

• Mondate, lavate e asciugate l'insalata e i pomodorini. Dividete quest'ultimi a spicchi.

• In una ciotola unite le seppie tagliate a listarelle, le code di gamberi, l'insalata e i pomodorini. Condite con sale, pepe e l'olio extravergine aromatizzato al finocchietto.

1. Sgusciate i gamberi e lessate brevemente.

2. Tagliate le seppie a listarelle.

3. Preparate l'insalata con il resto degli ingredienti.

Per dare più sapore all'insalata unite un trito di capperi all'olio aromatizzato con il finocchietto.

Piatto e ciotole Fasano

Tovagliolo Linum

1. Sgusciate le cozze dopo la cottura.

2. Tagliate il calamaro lasciando il ciuffo intatto.

3. Dopo aver abbrustolito i peperoni affettateli.

4. Componete la pietanza nel piatto e conditela.

Cozze, calamari, peperoni all'aceto di mele

PER 4 PERSONE • PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI • FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

400 G DI COZZE, 1 CALAMARO GRANDE (CIRCA 300 G)
1/2 PEPERONI VERDE, 1 PEPERONE GIALLO
1/2 PEPERONE ROSSO, PREZZEMOLO
per condire: ACETO DI MELE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE

Preparazione

• Spazzolate bene le cozze, quindi ponetele in una casseruola sul fuoco, incoperchiate e fatele aprire. Lasciate raffreddare i molluschi e sgusciateli.

• Pulite il calamaro, quindi lessatelo per 10-15 minuti. Scolatelo, tagliatelo a rondelle, lasciando intero il ciuffo. Abbustolite i peperoni, salateli e tagliateli a striscioline.

• Adagiate sul piatto da portata il pesce, quindi guarnitelo con i peperoni e le foglioline di prezzemolo. A parte preparate un'emulsione con aceto di mele, olio e sale. Condite l'antipasto, lasciatelo riposare per 15 minuti, poi servite.

Insalata di verdure grigliate e salmone affumicato

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 MELANZANA TONDA, 1/2 PEPERONE GIALLO
1/2 PEPERONE ROSSO, 2 ZUCCHINE
200 G DI SALMONE AFFUMICATO A FETTE
1/2 LIMONE, MENTA, ERBA CIPOLLINA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE

Preparazione

• In una ciotola miscelate poco olio con le aromatiche tritate e il succo di limone e ponetevi a marinare le fette di salmone.

• Mondate e lavate le verdure, affettate le zucchine e la melanzana e dividete a falde i peperoni. Cospargete con sale grosso le fette di melanzane e lasciatele riposare in modo che eliminino l'acqua.

• Cuocete le verdure sulla griglia calda, poi conditele con olio e salate.

• Scolate il salmone dalla marinata e sistematelo nel piatto con le verdure grigliate. Condite con olio aromatizzato con erba cipollina e menta.

1. Marinate il salmone.

2. Grigliate le verdure, poi conditele con sale e olio.

3. Sgocciolate il salmone dopo la marinatura.

4. Componete i piatti con le verdure e il pesce.

5. Condite ancora con le aromatiche.

Questo raffinato piatto può essere presentato come un appetitoso antipasto o un leggero piatto unico.

Tovagliolo Linum

Fresca e dolce è l'estate

Il sole dell'estate ci dona a piene mani il suo arcobaleno di frutta, magnifica da vedere, eccellente da assaporare.

Pan di Spagna farcito

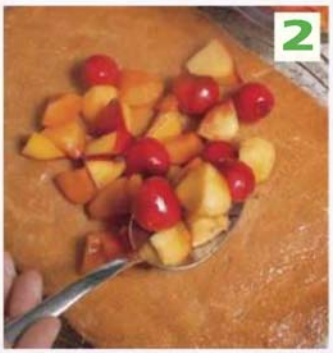
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
STAMPO 20x30 CM
FACILE
PER 8 PERSONE

Ingredienti
pan di Spagna:
6 UOVA, 150 G DI FARINA
170 G DI ZUCCHERO
BUCCIA GRATTUGIATA DI 1 LIME
farcia: 400 G DI RICOTTA
1 LIMONE
80 G DI ZUCCHERO A VELO
130 G DI PANNA FRESCA
inoltre:
GELATINA DI ALBICOCCHE
FRUTTA MISTA
SCORZE DI LIMONE
BAGNA DI VOSTRO GRADIMENTO

Preparazione

• Pan di Spagna: montate a lungo le uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa sostenuta (dovrà scendere a "nastro). Aromatizzate con la buccia grattugiata del lime, poi incorporate gradualmente la farina setacciata mescolando dal basso verso l'alto. Versate l'impasto nello stampo unto e infarinato e cuocete in forno a 180° per 28/30 minuti. Saggiate la cottura del dolce con uno stecchino (ne deve uscire asciutto). Sfornate e sformate il pan di Spagna deponendolo sulla griglia.

1. Farcite la torta e ricomponetela.



2. Guarnitela con la frutta fresca.

• Farcia: in una ciotola sbattete la ricotta con lo zucchero a velo e aromatizzate con la buccia grattugiata del limone. A parte montate la panna e unitela delicatamente alla ricotta. Dividete la torta in due parti, pennellatela con la bagna e farcitela con la crema. Ricomponetela e pennellate la superficie con la gelatina di albicocche calda.

• Decorazione: guarnite con la frutta e con scorzette di limone.

1. Aromatizzate lo yogurt con la buccia di limone.

2. Semimontate la panna con lo zucchero a velo.

3. Unite panna e yogurt.

4. Mescolate per aromatizzare in modo omogeneo.

Gelato allo yogurt con macedonia di frutta

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COPPETTE MONOPORZIONE
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

gelato: 500 G DI YOGURT BIANCO INTERO
250 G DI PANNA FRESCA
130 G DI ZUCCHERO A VELO
SCORZA GRATTUGIATA DI 1 LIMONE
per servire: MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA ZUCCHERATA Q.B.
TOPPING ALLE CILIEGIE

Preparazione

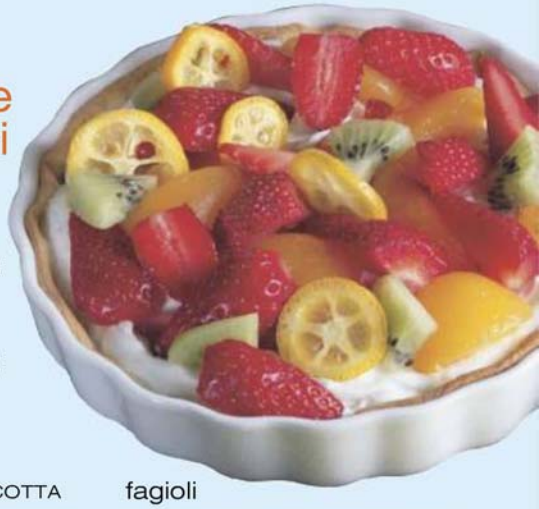
• Gelato: in una capiente ciotola versate lo yogurt, aromatizzatelo con la scorza di limone, quindi unite la panna leggermente montata con lo zucchero a velo.

• Trasferite il composto nella gelatiera e azionatela secondo le istruzioni. Una volta pronto, trasferite il gelato in freezer.

• Distribuite nelle coppette alcune palline di gelato, accompagnatele con un po' di macedonia di frutta e colate sopra il topping alle ciliegie.

Coppe Bormioli

Crostatine multicolori



PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
STAMPINI Ø 12 CM
FACILE
PER 10 CROSTATINE

Ingredienti

450 G DI PASTA FROLLA PRONTA
farcia: 120 G DI RICOTTA
125 ML DI PANNA MONTATA
40 G DI ZUCCHERO A VELO
1 LIMONE
CONFETTURA DI ALBICOCCHE
decorazione:
MACEDONIA DI FRUTTA

Preparazione

• Con il mattarello stendete la pasta frolla allo spessore di 4 mm e rivestite gli stampini. Rifilate la pasta sui bordi e pungetela sul fondo. Proteggetela con dei dischetti di carta da forno e riempite gli stampi con fagioli secchi. Infornate a 180° per 15 minuti; sfornate, eliminate i fagioli e la carta, poi rimettete in forno e proseguite la cottura per altri 8 minuti. Sfornate.

• Farcia: in una ciotola sbattete la ricotta con lo zucchero a velo, quindi aromatizzate con la buccia grattugiata del limone. Incorporate delicatamente la panna montata.
Velate i gusci di frolla con un cucchiaino di confettura, poi riempiteli con la farcia. Arricchite le crostatine con la frutta.

1. Compattate i biscotti nello stampo.

2. Montate la panna, poi incorporatela al composto di frutta.

Torta fredda alle pesche

PREPARAZIONE 60 MINUTI
STAMPO Ø CM 22 • FACILE
PER 6/8 PERSONE

Ingredienti

base:

300 G DI BISCOTTI SECCHI TRITATI FINI
40 G DI AMARETTI TRITATI FINI
120 G DI BURRO FUSO E FREDDO
4 CUCCHIAI DI LIQUORE SECCO

crema fredda:

400 G DI PESCHE
120 G DI YOGURT ALLA PESCA O BIANCO
250 G DI PANNA FRESCA
120 G DI ZUCCHERO
SUCCO E BUCCIA GRATTUGIATA DI 1 LIME
14 G DI COLLA DI PESCE
1 BICCHIERINO DI LIQUORE ALL'ARANCIA
FRUTTA FRESCA E SPICCHIETTI DI LIME PER DECORARE

Preparazione

• Base: amalgamate i biscotti e gli amaretti tritati col burro e il liquore. Rivestite lo stampo con pellicola e versate la biscottata compattandola con le mani o con un cucchiaio, poi mettete lo stampo in frigo.

• Crema: frullate la frutta con lo zucchero, alcune gocce di succo di lime e la buccia grattugiata. Sciogliete la colla di pesce, già ammollata nell'acqua fredda e ben strizzata, nel liquore bollente, poi unitela alla frutta frullata. Aggiungete poi lo yogurt, mescolate e unite anche la panna montata.

• Versate la crema sulla base di biscotti, pareggiate la superficie e trasferite in frigo a solidificare.

• Togliete il dolce dal frigo, eliminate lo stampo e decoratelo in superficie con abbondante frutta fresca mista e spicchietti di lime.

Piatto Vetreria Lux

Coppe Bormioli

1. Aromatizzate il composto con la vanillina.

2. Al composto di latte caldo unite lo zucchero.

3. Pennellate gli stampini con l'olio di mandorle.

4. Versate la massa negli stampini.

Personalizzate la panna cotta guarnendola con il topping di vostro gradimento: in commercio sono reperibili diversi gusti.

Panna cotta

PREPARAZIONE
15 MINUTI
COTTURA 2/3 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

300 G DI PANNA FRESCA
200 G DI LATTE
80 G DI ZUCCHERO
1 PUNTINA DI VANILLINA
10 G DI COLLA DI PESCE

INOLTRE:

OLIO DI MANDORLE PER GLI STAMPI

DECORAZIONE:

FETTINE DI PRUGNE E DI LIME
TOPPING AL LIMONE O VANIGLIA

Preparazione

• Ponete la colla di pesce ad ammollare in acqua fredda per 10 minuti.

• In una casseruola versate il latte e la panna e aromatizzate con la vanillina. Aggiungete lo zucchero e portate a bollore. Allontanate dal fuoco e unite la colla di pesce ben strizzata. Mescolate il composto, poi passatelo nel colino a maglia fine. Lasciate intiepidire. Nel frattempo pennellate gli stampi con l'olio di mandorle. Riempite gli stampini con la panna cotta e poneteli in frigo per 6 ore.

• Decorazione: sformate le panne cotte sul piatto di servizio e guarnitele con fettine di frutta e topping.

Tiramisù alla frutta

PREPARAZIONE 30 MINUTI
FACILISSIMA
PER 6/8 PERSONE

Ingredienti

1 PAN DI SPAGNA
LIQUORE ALL'ARANCIA Q.B.
500 G DI MASCARPONE
120 G DI ALBUMI
4/6 ALBICOCCHE
20 CILIEGIE SNOCCIOLATE
3 CUCCHIAI DI SUCCO DI LIMONE
2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

sciroppo:

200 G DI ZUCCHERO
100 G DI ACQUA
1 PUNTINA DI VANILLINA

decorazione:

TOPPING ALLA CILIEGIA
SCORZETTE DI LIME

Preparazione

• Ponete la frutta in un ciotola e insaporitela con il succo di limone e i 2 cucchiai di zucchero.

• Sciroppo: in una casseruola versate l'acqua con lo zucchero, fate bollire per 2 minuti, poi, lontano dal fuoco, aromatizzate con la vanillina. Montate gli albumi aggiungendo lo sciroppo bollente. Smettete di montare quando la meringa sarà a temperatura ambiente.

• A parte sbattete il mascarpone per ammorbidirlo e unitelo alla meringa. Tagliate a quadretti il pan di Spagna, poi rivestite il fondo di una ciotola. Bagnateli con un poco di liquore. Ricoprite con una parte della frutta a pezzi con il succo di macerazione.

• Ricoprite con la metà del composto al mascarpone. Sovrapponete uno strato di pan di Spagna, inumidite con il liquore, poi distribuite altra frutta. Conservate in frigo.

• Decorazione: prima di servire guarnite la superficie del dolce con il topping e le scorzette di agrume.

1. Inumidite il pan di Spagna con il liquore.

2. Preparate la macedonia con zucchero e limone.

3. Sul pan di Spagna distribuite la frutta.

Punto Croce tante nuove idee PROfilo

IN EDICOLA A FINE GIUGNO

IN REGALO
8 MATASSINE
(DA 8 METRI cad.) SUPER MOULINÉ

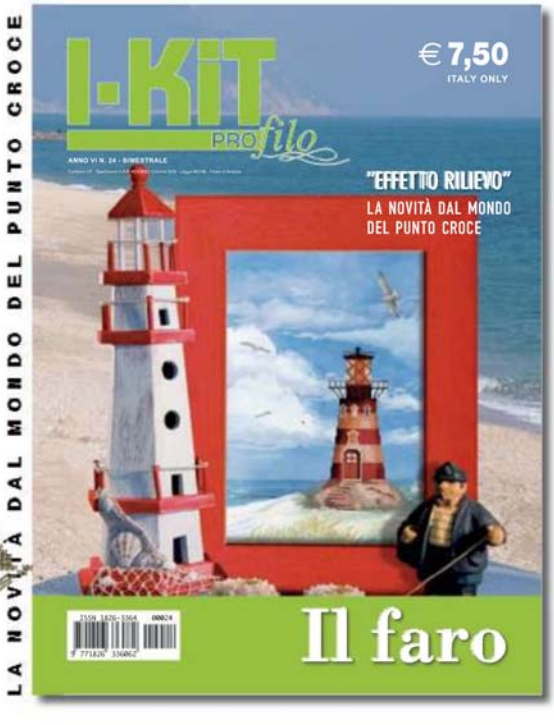
PROFILO S.R.L. - VIA DELL'ARENGO, 81 - 60020 OFFAGNA (AN)
TEL. +39.071.720.80.03-4 - FAX +39.071.720.87.90 - EMAIL: info@profilomagazine.it

IN EDICOLA A FINE GIUGNO

Ricama solo
Il faro

NON
PERDETE
IL PROSSIMO
NUMERO DI

I-KIT PROfilo



In cucina con lo Chef

Nella cucina della redazione è venuto a trovarci lo chef Nicola Batavia del ristorante 'l Birichin di Torino e ci ha deliziato con quattro ricette fresche e appetitose.

1. Tagliate gli asparagi a fettine.
2. Ponete i tuorli nella farina di grano saraceno.
3. Lo chef mostra la preparazione.

UOVO FRITTO IN FARINA DI GRANO SARACENO SU ASPARAGI, LATTUGHINO, MAGGIORANA E BASILICO

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

4 uova
200 g di farina di grano saraceno
150 g di asparagi
50 g di lattuga
olio extravergine, sale, pepe
1 scalogno
poca maggiorana e basilico
olio d'oliva per friggere
1 bicchiere di brodo vegetale (o acqua)

PREPARAZIONE

• Rompete le uova con delicatezza, poi raccogliete solo i tuorli e poneteli nella farina di grano saraceno: rigirateli senza romperli e trasferiteli in frigo.

• Tagliate gli asparagi e rosolateli in olio extravergine con lo scalogno tritato e il lattughino a julienne. Salate e pepate. Bagnate con brodo e fate prendere solo il bollore. Fuori dal fuoco aggiungete maggiorana e basilico.

• Trasferite nella fondina e mantenete in caldo. Scaldate l'olio ed immergetevi delicatamente le uova impanate girandole di continuo. Giusto un minuto e le uova saranno pronte.

• Ponetele su carta assorbente, salate, poi trasferite sul brodetto di verdure. Servite immediatamente.

Nicola Batavia

Due chiacchiere con lo chef Nicola Batavia, da anni sulla scena dell'alta cucina nazionale e internazionale.

■ ***Nicola, è qualche anno che non ci vediamo: raccontaci le cose che hai fatto ultimamente e che ti hanno gratificato e divertito.***

Da dove inizio? Dovrei iniziare dalle Olimpiadi di Pechino. Come unico responsabile del food beverage della Nike ho portato la cucina italiana nel mondo vip Nike e a tutte le medaglie d'oro che ha ottenuto questo importantissimo sponsor delle Olimpiadi, attraverso i suoi atleti. Bello vedere un personaggio importante come Michael Phelps che ti chiama per farti i complimenti, o Carl Lewis che chiede il bis di vitello tonnato. Per non parlare dell'ambasciatore americano! Un successo che spero si possa rinnovare con il tempo.

■ ***Sei molto impegnato anche all'estero?***

Si, dopo quella bella esperienza sono stato chiamato in molte manifestazioni internazionali come, ad esempio, in Qatar per presenziare ad un corso di cucina teorico-sociale presso l'Università Islamica più prestigiosa del Golfo Persico. Poi sono ritornato in Cina, in Korea ed infine ho aperto un ristorante a Casablanca.
Ed è solo l'inizio...

RIGATINI DI FARRO SU MOZZARELLA DI BUFALA, PANE GRATTUGIATO E MANDORLE

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

250 g di pasta di farro
120 g di mozzarella di bufala
60 g di pane grattugiato
40 g di filetti mandorle
20 pomodori ciliegini confit, erbe aromatiche
olio extravergine d'oliva
sale, pepe, poco latte

PREPARAZIONE

- In questa ricetta useremo il metodo di reidratazione della pasta. Mettete a bagno la pasta in acqua tiepida per 90 minuti (eviteremo in questo modo di bollire la pasta e disperderne l'amido).

Passate nel frullatore la mozzarella con il latte fino ad ottenere una crema. Salate e pepate.

Insaporite in padella del pangrattato con erbe aromatiche e olio. Salate. Passate la pasta scolata in una padella con un filo d'acqua e olio in modo che finisca di cuocere.

Adagiatela sulla crema di mozzarella: cospargete con il pane grattugiato e le mandorle a filetti precedentemente tostate. Completate con i pomodorini confit.

■ *Hai rifiutato la stella Michelin: spiegaci i motivi di una scelta così controcorrente.*

La mia è stata una scelta davvero molto controcorrente e, tra l'altro, poco capita dai giornalisti e dal mondo dell'alta cucina, ma ora, con questa crisi, forse in molti mi stanno dando ragione e altri chef stellati hanno operato poi la mia stessa scelta.

Tengo a precisare che il mio ristorante aveva la stella già dal 2006 e che questa decisione è avvenuta dopo la lunga esperienza Olimpica (tre mesi fuori casa).

Ho capito che le richieste lavorative internazionali sarebbero aumentate ed è stato, in fondo, proprio quello che volevo per potermi arricchire e mettermi a confronto con mondi e culture nuove e diverse. In più ho intuito la crisi che stava arrivando.

Non sono una persona che ama fermarsi, o restare in stallo per una crisi economica: ogni anno il lavoro deve aumentare. Fermarmi ed aspettare momenti migliori non si confà al mio carattere, perciò non ho voluto costringermi a restare a Torino e cercare solo il modo per fronteggiare i costi di una stella Michelin... La scelta che, di primo acchito, è sembrata quella di un pazzo, anche un po' presuntuoso, si è poi rivelata più che saggia e oggi sono molto contento. La mia cucina resta sempre la mia cucina; chi viene da me troverà sempre la stessa cordialità, ma vissuta "meno in punta di forchetta".

1 Quando la carne è cotta, eliminate la carta stagnola. 2. Irrorate la preparazione finale con un filo di olio extravergine di oliva.

MEDAGLIONI D'ANATRA RIPIENA ALL'ANETO SU SALSA TONNATA, ZUCCHINE E CAROTE IN CARPIONE

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

2 petti di anatra
1 rametto di aneto
olio extravergine d'oliva
sale, pepe
1 mazzetto odoroso

salsa tonnata:

150 g di tonno sott'olio
40 g di capperi sotto sale

inoltre:

2 carote
200 g di zucchine

per salsa in carpione:

50 cl di vino bianco
50 cl di aceto
80 g di cipolle bianche
olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

• Con un coltello aprite a portafoglio i petti di anatra.

Batteteli per renderli uniformi e conditeli con sale, pepe ed aneto tritato. Avvolgeteli in carta argentata e scottateli lentamente in padella con olio e odori.

• **Salsa tonnata:** lavate i capperi e passateli nel frullatore con il tonno. Diluite con un poco di brodo vegetale o acqua. Deve essere una crema fluida

• **Carpione:** tagliate le zucchine e le carote a julienne.

Imbiondite le cipolle affettate e le carote con olio ed aggiungete il vino bianco e l'aceto precedentemente portato a bollore.

Cuocete e, quasi alla fine della cottura delle verdure, aggiungete le zucchine. Tagliate il petto d'anatra a cilindro, poi adagiatelo su uno specchio di salsa tonnata. Guarnite con il carpione di verdura. Irrorate con un filo di olio e servite.

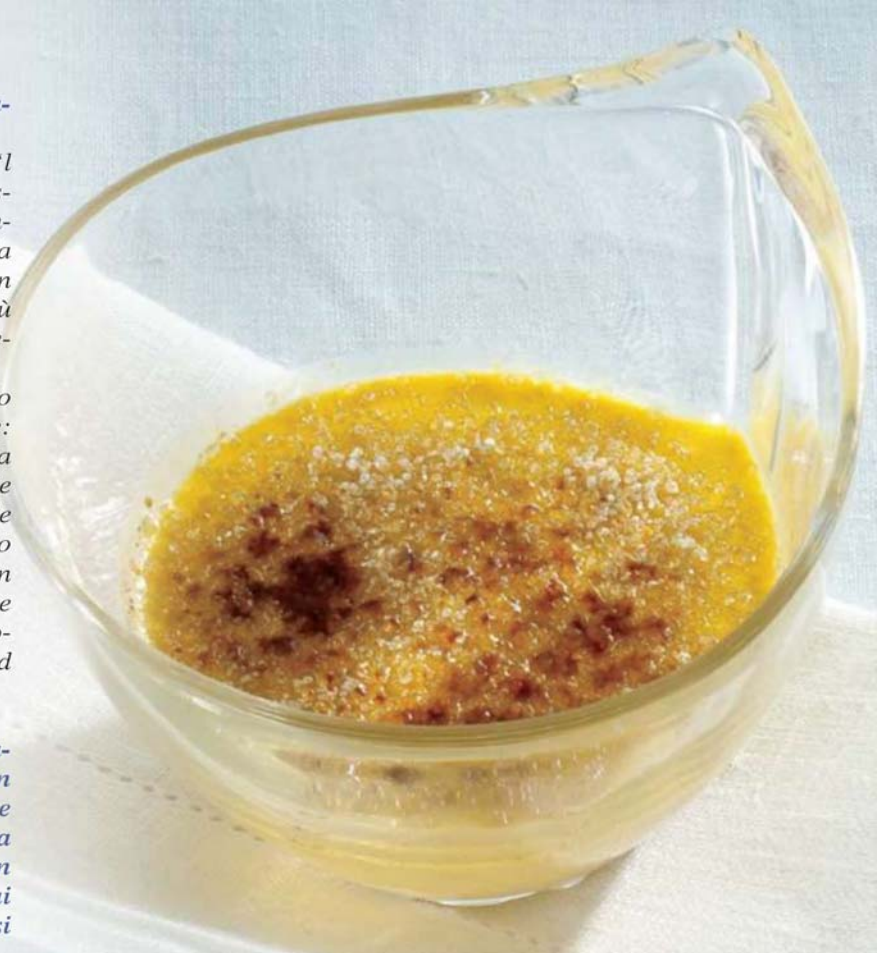
■ *Qualcosa è cambiato al 'l Birichin.*
Oggi esiste un 'l Birichin fatto di passione e ricerca secondo la stessa filosofia di sempre, ma con un approccio più "friendly", amichevole e più facile.
Lo considero il mio salotto pensante: anche perchè è da qui che sforno le mie idee e strategie di lavoro. Quando sono al 'l Birichin lavoro con gioia e mi diverto con il personale ed i clienti con uno spirito privo di paure ed ansie. E non sai cosa significa!

■ ***Il menù del tuo locale, curato nei minimi dettagli, propone i piatti della tradizione piemontese in chiave moderna, ma non mancano piatti di pesce azzurro e non. La pasta e il pane sono fatti in casa dalla tua mamma, la cantina è ricchissima e non manca il finale più dolce con il cioccolato, di cui Torino è capitale. Il cliente non può che sentirsi coccolato e a proprio agio al 'l Birichin.***
Noto che sei informatissima. E' vero, mi vizio ed amo viziare. Amo tutto ciò che ruota intorno e sulla tavola. La mia mamma è una "Santa" con mani fatate che sa trasformare tutto quello che tocca. Le devo tanto. E' merito suo se sono "il Batavia che conosci". A 74 anni (non si dovrebbe dire l'età delle signore... ma sono portati così magnificamente che non ci crede neppure lei!) crea e realizza tanti pani, grissini e paste all'uovo. Incredibile.

■ ***Come sostieni sul sito: "il modo di mangiare fa parte della cultura della persona e dei popoli, per questo tocca anche i "Sentimenti". Scoprire i sapori, inventare il modo di usarli non è solo Arte, è Gioia". Come riesci a trasmettere questa gioia quando cucini?***
Hai citato la frase che mi segue da tanti anni e che, ora più che mai, condivido. Per me il cibo è cultura e mi permette di esplorare mondi nuovi e "viaggiare" ovunque. Non ho una ricetta segreta o una bacchetta magica: quando cucino sono me stesso, perché faccio una cosa che amo. La libertà che deriva dallo stare in cucina non ha limiti, la possibilità di liberare la creatività, di realizzare e proporre piatti nuovi... Il mondo è pieno di persone sensibili al cibo e a coloro che lo trasformano.

■ ***Cosa pensi ti riserverà il futuro?***
Vorrei darti delle news, ma gli orientali dicono che porta male! Sicuramente spero tante belle cose a me ed alla cucina italiana, perché devi sapere che nel mondo i nostri profumi (quelli più autentici) spopolano... ed è solo l'inizio.

Ristorante 'l Birichin
Via Monti, 16/a Torino - tel/fax 011/657457
www.birichin.it - email: batavia@birichin.it



ZABAIONE GHIACCIATO PROFUMATO ALLA LAVANDA

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

3 tuorli, 2 uova intere, 30 cl di vino bianco
120 g di zucchero bianco, 70 cl di Marsala
40 g di zucchero di canna, fiori di lavanda

PREPARAZIONE

•Montate a spuma i tuorli e le uova con lo zucchero bianco, poi versate a filo il vino e il Marsala. Ponete lo zabaione su un bagnomaria caldo e, senza smettere di mescolare, cuocetelo rendendolo cremoso e soffice. Aggiungete i fiori di lavanda, poi versate in 4 ciotole e congelate. Al momento di servire (togliete lo zabaione dal congelatore 10 minuti prima) cospargete i dessert con zucchero di canna e bruciate con il fiammello.

1. Versate lo zabaione nelle coppe di servizio.

2. Con il fiammello bruciate lo zucchero di canna.

BARBERA DEL MONFERRATO DOC 2007

Siamo in Piemonte per presentare un rosso prodotto interamente con uve Barbera della zona del Monferrato. Il vino è di un rosso rubino carico, profumo di frutta rossa, vinoso, in bocca è pieno e persistente. Lo proponiamo in accompagnamento con la "Fettina ricoperta" di pag. 29, servito ad una temperatura di circa 17-18°.

Bricco dei Guazzi - Olivola (Al)
tel. 0422/864511
www.briccodeiguazzi.it

PINOT NERO ALTO ADIGE DOC 2008

Questo è un vino rosso dell'Alto Adige prodotto con uve Pinot Nero in purezza. Il vino si presenta nel bicchiere con un colore rosso rubino, profumi freschi leggermente speziati. Al palato risulta fresco, morbido e di buona persistenza. Lo abbiamo assaggiato con i "Saltimbocca speck e alloro" di pag. 36. Va servito tra gli 17-18°.

Elena Walch - Tramin (Bz)
tel. 0471/860172
www.elenawalch.com

TERLANO CLASSICO ALTO ADIGE DOC 2009

Ancora in Alto Adige per proporre un bianco ottenuto con un 60% di Pinot Bianco, un 30% di Chardonnay e un 10% di Sauvignon Blanc. Il vino ha un bel colore giallo paglierino con qualche riflesso verdognolo, profumi di frutta e in bocca risulta armonico, di buona freschezza e morbidezza con un bel finale. Lo proponiamo con l' "Insalata di verdure grigliate e salmone affumicato" di pag. 57. Temperatura di servizio tra i 11-12°.

Cantina Terlano - Terlano (Bz) tel. 0471/257135
www.cantina-terlano.com

PRAISTEL SELEZIONE TRENTINO DOC 2005

Tutte uve Chardonnay per questo elegante vino bianco Trentino. Le uve vengono fatte fermentare in bianco, senza bucce, poi passano in barrique per 8 mesi. Il vino risulta di un colore giallo paglierino brillante; ha sentori di frutta e lieve speziatura mentre in bocca è pieno ed avvolgente. Lo abbiamo assaggiato con le "Crostatine di formaggio pere e miele" di pag. 6. Va servito tra i 12-13°.

Az. Ag. Longariva - Rovereto (Tn) tel. 0464/437200
www.longariva.it

PETIT MANSENG SPUMANTE EXTRA BRUT

L'arte spumantistica di Carpenè va avanti; il nuovo vitigno spumantizzato è il Petit Manseng, uvaggio proveniente dal sud ovest della Francia. Il vino risulta di piacevole intensità aromatica, sia olfattiva che gustativa, fresco e minerale.

Proponiamo l'abbinamento con il "Filoncino di pane farcito con insalata e alici" di pag. 47. La temperatura suggerita è tra i 17-18°.

Carpenè Malvolti spa Conegliano (Tv)
tel. 0438/364611
www.carpene-malvolti.com

VITIS CHARDONNAY FRIZZANTE VENETO ORIENTALE IGT

Passiamo nel Veneto orientale per presentare questo vino frizzante ottenuto con uve Chardonnay. Le sue caratteristiche sono: colore giallo paglierino chiaro, profumi leggeri di frutta bianca percepiti anche al palato. Proponiamo l'abbinamento con i "Pomodori ripieni di riso e mozzarella" di pag. 46. Va servito tra i 8-10°.

Agricola Mazzolada - Portogruaro (Ve)
tel. 0421/704646
www.mazzolada.it

i Vini da abbinare

MEA ROSA GOLFO DEI POETI IGT 2009

Questo vino interessante è prodotto in Liguria, in provincia di La Spezia, con una varietà di uve veramente poco conosciuta: il Vermentino Nero, qui vinificato in rosato. Il vino ha un bel colore rosa, quasi cerasuolo, bei profumi di frutta rossa, una leggera nota di spezie. Il gusto del vino è suadente, di buona freschezza, intensità e persistenza. Da provare con i "Cubetti di tonno in fascia di zucchine" di pag. 9. Va servito tra i 10-11°.

Lunae Bosoni - Ortonovo (Sp) tel. 0187/669222 www.cantinelunae.it

FONDIGLIE VERDICCHIO DEI CASTELI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC 2008

Ora presentiamo un vino bianco prodotto con tutte uve Verdicchio coltivate nell'area classica dei castelli di Jesi. Il vino ha un colore giallo paglierino, profumo di fiori e frutta matura, gusto morbido, con note di mandorle. Lo proponiamo in accompagnamento con gli "Spaghetti con zucchine e squaquerone" di pag. 8, servito ad una temperatura di circa 9-10°.

Moncaro scarl Montecarotto (AN) tel. 0731/89245 www.moncaro.com

ROSATO SALENTO IGP 2009

Siamo giunti in Puglia nella zona del Salento per proporre un vino rosato ottenuto con 85% di uve Negroamaro e un 15% di Malvasia Nera. Il vino ha un bel colore rosa tenue, profumi di frutta fresca che ritroviamo al palato unitamente ad una bella freschezza e sapidità. Proponiamo l'abbinamento con i "Pomodori e gamberi fritti" di pag. 9. Temperatura di servizio tra i 10-12°.

Cantine De Falco - Novoli (Le) tel. 0832/711597 www.cantinedefalco.it

DINARI SICILIA IGT 2008

Passiamo in Sicilia dove selezioniamo questo vino bianco prodotto con tutte uve Grillo coltivate in provincia di Trapani. Il vino ha un colore giallo paglierino, profumi di agrumi, gusto secco, fresco, armonico. Lo proponiamo in accompagnamento con le "Friselle con pomodoro e feta" di pag. 16, servito ad una temperatura di circa 8-10°.

Carlo Pellegrino spa - Marsala (Tp) tel. 0923/719911 www.carlopellegrino.it

GLICINE ROSSO SICILIA IGT 2009

Siamo ancora in Sicilia per presentare un rosso prodotto con varietà di uve autoctone, tra cui Nero d'Avola e Frappato. Il vino ha un bel colore rosso rubino intenso, profumo di frutta rossa percettibile anche al palato. Lo abbiamo assaggiato con la "Quiche con pomodori, salame e olive" di pag. 17. La temperatura di degustazione è 17-18°.

Duca di Salaparuta spa - Casteldaccia (Pa) tel. 091/945201 www.vinicorvo.it

GENESI VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG 2009

Arriviamo in Sardegna, precisamente in Gallura, per presentare un vino bianco al 100% con uve Vermentino. Questo vino si presenta con un colore giallo quasi dorato, ha profumi intensi di aromatiche che ricordano la macchia mediterranea. In bocca, infine, è pieno e complesso con una lunga persistenza gusto-olfattiva. Noi lo abbiamo assaggiato con le "Orecchiette con bottarga" di pag. 36. Va bevuto tra i 10-12°.

Cantina Sociale di Gallura - Tempio Pausania (Ot) tel. 079/631241 www.cantinagallura.com

www.libri-di-cucina.com

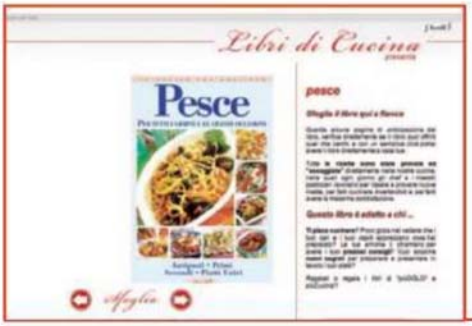
Il nuovo sito di più DOLCI e più CUCINA

dove troverai i libri pubblicati tutti da "sfogliare"

sfoglia online

Troverai l'**elenco** illustrato di tutti i nostri **libri**.

Guarda alcune pagine di anticipazione del libro, verifica direttamente se il libro **puo' offrirti quel che cerchi**.



Tutte le ricette sono state **provate ed assaggiate.**

ACQUISTA SUBITO

Con un semplice click **direttamente a casa tua**

Le novità Casalinghi per voi

Il portabottiglie

La nuova collezione LIFE comprende anche questo pratico portabottiglie: realizzato artigianalmente in spun bamboo, disponibile in colori accesi e naturali, è anche modulare e impilabile.
Pepper Style by Bisetti Srl, Pettenasco (NO), tel. 0323/89116, www.bisetti.com

▶ Pronti per il pic nic?

Il celebre tessuto a quadretti personalizza la collezione "Vintage Vichy" e vi riporterà alla mente le giornate estive trascorse in spensierati picnic.
Bitossi Home, Sovigliana Vinci (Fi), tel. 0571/54511, www.bitossihome.it

▶ Pratica e sicura

Per pulire e squamare il pesce usate questa forbice da pesce, con una curvatura speciale e un'impugnatura ergonomica e antiscivolo che rende comoda e sicura la presa e facile e veloce l'operazione di pulitura.
Fiskars, Civate (Lc), tel. 0341/215111 www.fiskars.it

L'originale e unico!

Tutti l'hanno copiato, ma Froissè è il bicchierino stropicciato originale. La riproduzione del classico bicchiere di plastica accartocciato!
Revol Porcelaine Culinaire , France, distribuito da Arcucci Trade, Borgo a Buggiano (Pt), tel. 0572/318323, www.arcuccitrade.it

◀ Una piccola grande idea

Minis è un'originale gamma di pirofile in vetro, eleganti e versatili che si utilizzano nella fase di preparazione e di cottura dei cibi fino alla loro originale presentazione.
Pyrex, ARC International Cookware, Segrate (MI), tel. 02/21080320, www.pyrex.com

▶ Per una tavola "marinara"

Il protagonista della linea MyMood Beach è il mare, che primeggia anche nel set cucina Milo, nei colori blu oltremare ed ecrù, per una tavola moderna con un romantico tocco "vintage".
Gruppo Zambaiti, Cene (Bg), tel. 035/718161, www.gruppozambaiti.it

▶ Le "Vispe Terese" son arrivate

Portano in tavola un carico pieno di.. allegria e colore. Si tratta della collezione di teglie in alluminio antiaderente, colorate e decorate esternamente con spiritosi elementi grafici.
Mepra, Lumezzane S.A. (Bs), tel. 030/8921441, www.mepra.com

Le novità Alimentari per voi

Buoni per ogni occasione

Per arricchire le paste o per esaltare crostini: i patè e i pesti Alce Nero sono tutti realizzati con verdure fresche, coltivate in Italia secondo i criteri dell'agricoltura biologica, raccolte nel pieno della loro maturazione.
Alce Nero, Monterenzio (Bo), tel. 051/6540211, www.alcenero.it

Inedito formato

Scoprite il nuovo formato da 0.75 l. della birra Theresianer nelle tre referenze: Theresianer Premium Pils, Theresianer Wit e Theresianer Bock tutte da scoprire.
Birra Theresianer, Nervesa della Battaglia (Tv), tel 0422/8891, www.theresianer.com

Gustati la frutta!

Fate il pieno di benessere gustando il nuovo frullato Mirtillo & Cranberry: è preparato con la migliore frutta fresca, senza zucchero, né acqua, né conservanti o coloranti e, grazie ai suoi frutti, è un prezioso aiuto per la salute e la bellezza.
Chiquita, www.chiquitaitalia.it

A tavola!

Fra le novità della nuova gamma Bontà di Ripieno ci sono anche i tortelloni freschi alle verdure grigliate: preparati con pasta fresca all'uovo nascondono all'interno un morbido ripieno di gustose verdure grigliate. **Buitoni, Numero verde consumatori 800-227228 www.buitoni.it**

Che riso siete?

Preferite mix di riso 3 Continenti, il fantastico mix di riso indiano Basmati, riso rosso francese e riso selvaggio canadese, oppure il riso per Sushi o ancora il riso Fragrant, dal chicco lungo e profumato? Il risultato finale sarà ugualmente gustoso e leggero.
Eurofood, Corsico (MI), tel. 02/448761, www.eurofood.it

Lo stracchino

Lo stracchino allo yogurt ha una consistenza morbida e cremosa che unisce al gusto del formaggio fresco le proprietà benefiche dello yogurt.
Caseificio Tomasoni, Breda di Piave (Tv), tel 0422/686200, www.caseificiotomasoni.it

Un piacere per tutti i sensi

Le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio extravergine Sagra "Il Bassa Acidità" sono esaltate dalla bassa acidità, che gli conferisce un sapore fruttato leggero e un aroma fragrante di oliva e lo rende altamente digeribile. Da oggi nella nuova bottiglia rinnovata.
Gruppo SALOV, Massarosa (Lu), tel. 0584/9476 www.sagra.it

in Agenda

Le manifestazioni, gli eventi, le feste e le notizie interessanti legate al mondo dell'enogastronomia.

Domenica 23 *maggio* 17 L 18 M 19 M 20 G 21 V 22 S 23 D

Fish & chef

La splendida cittadina di Malcesine sulla riva orientale del lago di Garda alle pendici del monte Baldo propone, grazie a Fish& Chef, la scoperta dei tre prodotti simbolo dell'area: il pesce di lago, che sarà interpretato da tre grandi chef del Triveneto (Perbellini, Melis e Scarello); l'olio extravergine d'oliva di Malcesine DOP e le erbe del monte Baldo. Non mancherà l'enologia, con la presenza del Bardolino Chiaretto, vino anticrisi in continua ascesa. I visitatori saranno educati al consumo di prodotti di qualità seguendo un percorso a km zero dal lago alla montagna. Potranno partecipare a dimostrazioni di cucina, cene e gourmet.

Per informazioni: Malcesine Più, tel. 045/7400837

dal 28 *al* 30 *maggio* 28 V 29 S 30 D 31 L 1 M 2 M 3 G

Terre d'acqua 2010

Slow Food Italia e la Regione Veneto lanciano un nuovo appuntamento, che avrà cadenza biennale, presso Rovigo Fiere, interamente dedicato alla salvaguardia degli ecosistemi di delta, stagni e lagune.

Tema centrale sarà la salvaguardia degli ambienti dei delta fluviali, raccontata attraverso cultura, tradizione e sapori. Esposizioni, incontri tecnici e momenti enogastronomici sono gli appuntamenti di questi tre giorni che si concretizzano nell'area delle Scuole, dalle elementari all'università, e nei Percorsi del Gusto, con seminari interattivi che coinvolgono i cinque sensi. Nell'Area Mercato saranno proposte alcune selezioni dei migliori prodotti delle aree salmastre italiane. In coerenza con l'impegno di Slow Food nel realizzare manifestazioni a basso impatto ambientale, l'allestimento della manifestazione si avvale di tecniche di riutilizzo dei materiali.

Per info: Segreteria Organizzativa 320/8285894, terredacqua@slowfoodveneto.it - www.slowfood.it

dal 29 *maggio al* 2 *giugno* 29 V 30 S 31 D 1 L 2 M 3 M 4 G

LA GRANDE BUFALA

Si rinnova ad Eboli l'appuntamento con la mozzarella di bufala campana e la cucina mediterranea.

Il calendario si presenta quest'anno ancora più ricco : le iniziative, per grandi e piccini, dureranno un giorno in più e ogni giorno sarà dedicato ad una delle cinque province: Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno per conoscere la storia culturale ed enogastronomica di ciascuna di esse. Le degustazioni dei prodotti tipici saranno giudate per imparare ad apprezzare in pieno il valore della qualità e le caratteristiche delle materie, per valorizzarle in giusti e nuovi abbinamenti. Con un unico ticket si potranno gustare tanti prodotti cucinati freschi: non solo mozzarella, ma anche pizza, carne di bufala, gelato di latte di bufala e altre novità. Non mancheranno momenti specialistici dedicati agli operatori del settore con convegni perseguenti l'obiettivo di confrontarsi su criteri, strategie economiche ed esigenze di mercato.

Per info: www.lagrandebufala.it

Sabato 5 *e martedì* 29 *giugno* 3 G 4 V 5 S ↔ 29 M 30 M 1 G

Caldaro, Alto Adige

Due manifestazioni si terranno in questo territorio unico, perla dell'Alto Adige, incastonato in un suggestivo paesaggio di vigneti, frutteti, boschi e specchi d'acqua: la prima il 5 giugno con Teatri di Piaceri, una serata all'insegna della migliore cucina internazionale abbinata alle degustazioni dei pregiati vini delle cantine di Caldaro. Ospite il famoso chef di Salisburgo Roland Trettl, che proporrà agli intervenuti le sue prelibatezze accompagnate dai migliori vini del territorio. La seconda manifestazione, Caldaro in Bianco, 29 giugno, ore 18.00 – 24.00, consiste in una serata di presentazione dei vini bianchi delle cantine di Caldaro. Freschi e fruttati, dai colori tipici verde fieno e giallo paglierino i vini della zona possono valersi di un clima ventoso che asciuga le uve e rinfresca le notti, provocando un'elevata escursione termica conferente loro una spiccata aromaticità. La caratteristica, poi, del terreno calcareo provvede a conferire la giusta acidità. Gli stessi viticoltori locali guideranno anche i meno esperti alla scoperta dei segreti sulle tecniche di produzione e degustazione dei vini locali.

Per info: Per info: Ass. Turistica di Caldaro al Lago, tel. 0471/965410 - info@wein.kaltern.com
www.wein.kaltern.com

dal 11 al 13 giugno

9 M · 10 G · 11 V · 12 S · 13 D · 14 L · 15 M

Libri da Gustare

Torna l'appuntamento con il Salone del Libro Enogastronomico e di Territorio a La Morra (Cn) giunto alla sua XIV edizione. Il cuore pulsante dell'appuntamento dedicato come sempre alla cultura e alle eccellenze enogastronomiche del territorio, sarà la Grande Libreria che, per l'intero weekend, proporrà "Le Tavole della Cultura": tavole imbandite di volumi a tema enogastronomico. Oltre a Libri da Gustare 2010, l'iniziativa nazionale, cui concorrono venti libri indicati da una apposita giuria per il riconoscimento dei "titoli più gustosi dell'anno", i visitatori potranno approfittare di una lunga tavola delle meraviglie (percorso gastronomico tra le vie del centro storico di La Morra tra le produzioni alimentari del territorio con intrattenimenti musicali e teatrali che animerà la serata di sabato 12 giugno) e anche dai menu ad hoc delle osterie letterarie e dal Mercato Aleramico di prodotti enogastronomici ed artigianali. ***Se volete conoscere i dettagli dell'ampio programma visitate il sito www.libridagustare.it***

Domenica 27 giugno

24 G · 25 V · 26 S · 27 D · 28 L · 29 M · 30 M

44° Palio di San Giovanni

Balsamico Tradizionale di Modena: il 44° Palio di San Giovanni domenica 27 giugno incorona il migliore.
A Spilamberto (Mo) una equipe di esperti assaggiatori valuta le migliaia di campioni di Aceto Balsamico Tradizionale di produzione familiare che vengono consegnati alla Consorteria. Vengono premiati, oltre al vincitore, altri 11 finalisti produttori nel luogo d'origine (gli antichi domini Estensi). Ben 1300 i campioni raccolti nella scorsa edizione e ben 13000 assaggi in 20 serate hanno consacrato gli aceti idonei alla DOP, i quali devono rispondere a standard di eccellenza gustativa, olfattiva e organolettica per rispettare la tradizione secolare. La graduatoria sarà resa nota la sera del 27 giugno e il vincitore riceverà prestigiosi premi. L'occasione di assistere al Palio di San Giovanni offre anche l'opportunità di visitare il Museo, unico al mondo, del Balsamico Tradizionale di Spilamberto e di conoscere i prodotti tipici del territorio, dell'agricoltura e dell'industria. Corollario dell'evento della festa patronale una serie di spettacoli, gare sportive, mostre, laboratori per bambini e, naturalmente, l'ampia scelta di gustare la gustosa cucina autoctona nei ristoranti e osterie della zona. Una parte importante della festa patronale è riservata alla mostra-mercato avicunicola-colombofila, una delle più grandi e notevoli d'Italia.

Consorteria: tel. 059 785959
Museo: tel. 059781614

dal 17 al 20 giugno

16 M · 17 G · 18 V · 19 S · 20 D · 21 L · 22 M

Artisti in Piazza

A Pennabilli (Pu), patria elettiva del Maestro Tonino Guerra, si svolgerà la XIV edizione di "Artisti in Piazza" Festival Internazionale dell'Arte di Strada. Il festival, insieme a "Buskers Festival di Ferrara" e "Mercantia" di Certaldo, viene riconosciuto da addetti ai lavori e pubblico come uno dei tre principali festival dell'Arte di Strada in Italia e diventa l'occasione imperdibile per assistere a concerti, giocoleria, teatro, nuovo circo e tanto altro, con protagonisti 50 compagnie internazionali da tutta Italia ed Europa, Giappone, Corea, Iran, USA, Messico, Argentina, Kenia, Australia e non solo.
Informazioni su: www.artistiinpiazza.com

"Guido. Diario di bordo di una famiglia che ama il mare"

Edizioni NLF, a cura di Massimo Roscia e Marco Neri

Un volume in quattro capitoli (la storia, la vita, i piatti e le ricette) che narra la storia di Guido, Ristorante Miramare di Rimini, nato dalla tenace forza intuitiva di Guido, nonno degli attuali gestori, Paolo e Luca, nel lontano 1946, su una spiaggia martoriata dalla guerra e ancora semideserta. Felice intuizione che ha consentito la crescita dell'antica Osteria e la sua trasformazione nel moderno e prestigioso Ristorante, fregiato da una stella Michelin, condotto da Paolo e Luca con passione e rispetto dei sapori del territorio e del mare.

Da giugno a settembre

Un brindisi di-vino

Tante sono le vie, ma quella più "gustosa" che attraversa le "Terre di Faenza" è la Strada del Sangiovese lungo la quale prendono vita molti eventi di carattere enogastronomico. Vi segnaliamo fra i tanti in calendario "Cinemadivino", rassegna cinematografica itinerante, che si svolgerà direttamente nelle aie o nelle cantine della aziende vitivinicole, sorseggiando un calice di vino e gustando alcuni tipici mangiari preparati nello spazio gastronomico alla scoperta del territorio, i prodotti che lo contraddistinguono e le persone che con impegno e dedizione tengono alto il nome della Romagna enologica.
Calendario completo su www.cinemadivino.net

dal 9 all'11 e il 17 e 18 luglio

7	8	9	10	11	12	13
M	G	V	S	D	L	M

16	17	18	19	20	21	22
V	S	D	L	M	M	G

Segnate in agenda queste date, perché torna ad **Usseglio (To) la Mostra Regionale della Toma di Lanzo e dei formaggi d'Alpeggio.** Vi aspetta un appuntamento unico ideato per conoscere da vicino tipicità locali, come la Toma e i torcetti di Lanzo, i formaggi d'Alpeggio, i salami di Turgia, i grissini, le confetture, il miele e il pane artigianale di montagna. La grande Mostra-Mercato sarà arricchita dalla presenza di oltre 100 espositori provenienti non solo da diverse parti d'Italia, ma anche dalla Svizzera e dalla Francia. Incontri, degustazioni guidate, presentazioni di libri, laboratori del gusto, visite agli alpeggi, assaggi della cucina valligiana, menu ad hoc nei ristoranti della zona, spettacoli, giochi didattici per bambini e adulti: questi sono i numerosi appuntamenti in programma. E se **dal 9 all'11 luglio protagonisti saranno la Regina delle Valli di Lanzo, ossia la Toma, e i prodotti caseari, il 17 e il 18 luglio l'attenzione sarà incentrata sulla VII Mostra bovina, caprina e ovina di razze alpine che celebrerà il suo indiscusso Re: il salame di Turgia.** Tra le novità dell'edizione 2010 l'area dedicata ai Formaggi Dop Piemontesi, il concorso sui formaggi tipici valligiani indetto dall'Onaf, il Country Village con i microbirrifici artigianali piemontesi e il raduno delle moto Ducati.
Per maggiori iinformazioni: www.sagradellatoma.it

24 luglio

21	22	23	24	25	26	27
M	G	V	S	D	L	M

Barolo Night

Durante l'evento, organizzato dalla Compagnia dei Vignaioli, i migliori chef dei ristoranti lamorresi presenteranno piatti esclusivi abbinati a tre grandi annate di Barolo di La Morra. Un evento unico nel suo genere, dedicato a piatti e vini di eccellenza, ambientato in luoghi storici e suggestivi. ***Per informazioni: www.barolonight.com***

Vinitaly 2010. Degustazione/Dibattito

"Bere con il sorriso, ovvero elogio della piacevolezza del vino" Nell'ambito del recente Vinitaly si è discusso sul tema succitato, promosso da Santa Margherita con una ricerca che sottolinea l'interesse crescente degli enoamatori verso il vino accessibile ed elegante, facilmente abbinabile al cibo e al consumo quotidiano. **Per info: www.santamargherita.com**

Ultimo week end di luglio

21	22	23	24	25	26	27
M	G	V	S	D	L	M

Buon compleanno, Festival delle Cittaslow

Vi attende un'edizione speciale del Festival delle Cittaslow di Felina di Castelnovo ne' Monti (Reggio Emilia), perché compie 10 anni. La manifestazione si animerà con gli eventi che hanno entusiasmato i numerosi visitatori delle precedenti edizioni, fra cui gli stand per la degustazione e vendita di prodotti tipici, i menù a chilometri zero nei ristoranti, l'esposizione e vendita dell'artigianato locale, spettacoli musicali e di intrattenimento. Non mancheranno corsi e laboratori dedicati all'educazione alimentare. E come promette il sindaco e presidente della rete internazionale Cittaslow di Castelnovo ne' Monti, Gian Luca Marconi, sarà un'edizione indimenticabile, perché "celebreremo le grandi ricchezze enogastronomiche e culturali di questa città, terra di prodotti tipici di altissima qualità: dal Parmigiano Reggiano, prodotto di punta del settore agroalimentare locale, al caratteristico salame "Fiorettino" con i lardelli tagliati a mano, all'erbazzone di montagna con il riso e tanti altri prodotti ancora". Se vi è già venuta l'acquolina in bocca non mancate all'appuntamento.

Corsi & Scuole

PRIMA SCUOLA PER SCULTURE IN PANE

Corso per la realizzazione di sculture in pane **7-8-9, 14-15-16, 21-22-23, 28-29-30 giugno 5-6-7, 12-13-14, 19-20-21, 26-27-28 luglio**
Per informazioni: Prima Scuola per sculture di pane, S. Angelo di Gatteo (FO), *tel. 0541/818382, www.sculturein pane.it*

CASTALIMENTI

- Torte moderne e semifreddi **7-8-9 giugno**
- Tecnologia dei sughi **14 giugno**
- Le creme e tutte le loro varianti in pasticceria **21-22-23 giugno**
- Tecnologia dei sughi **14 giugno**
- Universo cioccolato **28-29 giugno**
- Il fritto dolce e salato **12-13-14 luglio**

Per informazioni: Castalimenti, Brescia tel. 030/2350076, www.castalimenti.com

A TAVOLA CON LO CHEF

- Alice nel paese delle meraviglie... la Cucina! **15 giugno**
- Le confetture di stagione **15 giugno**
- High School Kitchen **17 giugno**
- La pizza a casa tua **21 giugno**
- Le dolci decorazioni inglesi **23 giugno**

Etoile Istituto Superiore Arti Culinarie, Sottomarina (VE)
tel. 041/5543080, www.istitutoetoile.it

PEPE VERDE - ACCADEMIA DI ALTA CUCINA

- Corso per cuochi **3 giugno** 14 lezioni a cadenza bisettimanale
- Tutta un'altra insalata **7 giugno**
- Cena in terrazza (buffet e piatti freddi) **16 giugno - 21 giugno**

Pepe Verde - Accademia di alta cucina, Roma - tel. 06/6790528, www.pepeverde.it

CONGUSTO PROGETTO ITALIA - SEDE DI MILANO

- Grigliate estive di pesce **3 giugno**
- Happy Hour e finger food per l'estate **4 giugno**
- Sicilia nel piatto **5 giugno**
- Dolci caldi e freddi con le mele **7 giugno**
- Fritto perfetto **8 giugno**
- ABC il pesce: dalla sfilettatura alla cottura **11, 18 e 25 giugno**
- Golosi di salute: dolci e creme dedicati a chi ha intolleranze **12 e 19 giugno**
- Tutto il gusto dell'olio **23 giugno**

CONGUSTO PROGETTO ITALIA, Milano, tel. 02/963471982, www.congusto.it

più CUCINA

DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa 133,
41126 - Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piucucina.it
www.piudolci.it
www.quado.it
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

DIRETTORE RESPONSABILE
Daniela Peli

CAPO REDATTORE
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

REDAZIONE
Francesca Ferrari
Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

GRAFICA
Elena Bertacchini
Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

CONSULENZA GASTRONOMICA E REALIZZAZIONE RICETTE
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino
Chef Nicola Ferrari

FOTOGRAFIE
Sandro Goldoni

HANNO COLLABORATO
Davide Falcioni

RESPONSABILE PUBBLICITÀ
Silvana Carbone, tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

UFFICIO ABBONAMENTI
Sandra Cavazzuti (responsabile),
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

DISTRIBUTORE PER L'ITALIA
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18
20092 Cinisello Balsamo
Milano, tel. 02/660301
telefax 02/66030320

DISTRIBUTORE PER L'ESTERO
S.I.E.S. srl, via Bettola, 18 - 20092
Cinisello Balsamo Milano, tel. 02/66030400
fax 02/66300269 e-mail: sies@siesnet.it

CARTA
Cartiere Burgo spa

FOTOLITO
Vaccari Zincografica,
Modena, tel. 059/330540

STAMPA
Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale
di Modena n. 1471
del 04/05/1999 - ISSN 1128-6970

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta.Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono

Quadò Editrice

Bio&benessere

Il nome di una manifestazione che fa stare bene solo a leggerlo: Bio&benessere è un viaggio ecosostenibile nel mondo del bio e del benessere e sarà un appuntamento nuovo e curioso con tutto quello che potremmo definire "green", per scoprire che vivere rispettando l'ambiente è facile, fa stare bene, è divertente e alla portata di tutti. La manifestazione, partita ad aprile, si svolge in 8 tappe e si concluderà a Settembre.

Ecco le prossime date:

- ***Viverone (BI), 10-13 Giugno. Area InPrai Lungolago***
- ***Novara, 24-27 Giugno. Zona Palasport (da confermare)***
- ***Cuneo, 8-11 Luglio. Ex Cantiere Garboli Conicos***
- ***Verbania, 19-22 Agosto. Arena di Verbania***
- ***Rivoli (TO), 2-5 Settembre***

Il tour durante le varie tappe prevede installazioni di mostre, percorsi interattivi ed attività di laboratorio per divertirsi, conoscere, approfondire, giocare... provare!

L'area espositiva è organizzata come una piccola città, animata da eventi, musica, dibattiti, conferenze, spettacoli.
Il bioristorante e il biobar propongono menù a km 0, offrendo piatti semplici, preparati secondo le ricette tipiche con prodotti del territorio. Acqua rigorosamente naturale, vini e birre biologiche accompagnano pasta di kamut, pasta fresca, verdure e carne, primi e secondi preparati dagli chef davanti ai vostri occhi. Il self service e il bar offrono anche menù pensati per le persone con intolleranze alimentari e sottoposte a particolari regimi alimentari. Bio&benessere racchiude tante proposte, fra cui laboratori del gusto, laboratori di manualità, incontri, conferenze e tante altre ancora. Tappa dopo tappa scoprirete in prima persona un nuovo modo di vivere, per fare un'esperienza bio e benessere a 360°.

Per info: www.bioebenessere.it

Vino come opera d'arte: Rocca delle Macìe

Si è inaugurato il 29 Aprile a Rocca delle Macìe (SI) il Premio Internazionale di Pittura Zingarelli- Rocca delle Macìe, presso la sede della famiglia Zingarelli. I 19 artisti partecipanti hanno sviluppato il tema: " Il Nostro Vino, Storia di una Passione" elaborando ognuno la propria interpretazione con differenti tecniche pittoriche dell'elemento vitivinicolo che segna fortemente l'identità territoriale della provincia di Siena. IL 29 aprile è stata aperta ufficialmente la mostra che rimarrà visitabile al pubblico fino al 15 settembre 2010.
Non mancate di visitare la mostra, perché la peculiarità del concorso consiste nel fatto che la giuria, che assegnerà il premio, sarà composta proprio da voi, cioè dal pubblico che visiterà la mostra nel corso dell'apertura: potrete lasciare il vostro voto in un apposita urna sigillata da un notaio.
Oltre a quello della giuria, la famiglia Zingarelli consegnerà il Premio speciale Sasyr all'opera che sentirà più vicina e in sintonia con la sua storia, perchè, come sottolinea Sergio Zingarelli, "fare il vino è un'arte, e l'arte, da sempre intrinsecamente legata al vino, è anche un mezzo per comunicarlo. La pittura è sempre stata una grande passione di mio padre ed è per questo che sono molto orgoglioso di dedicare a lui il nostro nuovo progetto culturale".

Diventa FAn di più CUCINA

Care amici e amiche, anche più CUCINA è su Facebook, il punto di incontro di tutti voi che potrete conoscervi, scambiarvi opinioni e chiederci consigli sui vostri piatti preferiti. Sarà un modo piacevole e divertente per scambiare due chiacchiere in compagnia del vostro amico fidato e alleato più CUCINA, che vi aiuterà ad ottenere grandi successi ai fornelli.

E' successo

Concorso Internazionale "Bartolomeo Scappi" 2010

"Rubino nero" è il piatto preparato dall'allievo Fleury Gregory del "Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de St Quentin en Yvelines" di Guyancourt, Francia,

Si è concluso con la proclamazione dei vincitori delle categorie "Allievi" e "Professionisti" il dodicesimo concorso eno-gastronomico "Bartolomeo Scappi" che si è svolto dal 12 al 14 aprile nei locali dell'omonimo istituto alberghiero statale di Castel San Pietro Terme. Quattro le categorie nelle quali si sono sfidati i ragazzi, provenienti da ben 25 istituti di tutta Europa, utilizzando i prodotti messi a disposizione dai numerosi e prestigiosi sponsor dell'evento. Per la categoria "Cucina", la vittoria è andata all'allievo Uncino Giacomo, che ha cucinato "Tortelli di patate in salsa di gamberoni, pomodorini e pesto".

Per la sezione "Sommelier", la prima piazza in qualità di esperto degustatore è andata all'allievo Casoni Damiano, dell'istituto "Vasari" di Figline Valdarno (FI), che ha descritto le virtù del "Borro". La sezione "Bar" ha visto il trionfo di Turk Jana, del "Tourismusschulen Am Wilden Kaiser", Austria, con l'armonioso cocktail "Mozart d'oro". Infine, nella sezione "Pasticceria" si è registrato il primo posto dell'allievo Fleury Gregory, del "Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de St Quentin en Yvelines" di Guyancourt, Francia, con un ghiotto "Rubino nero". Inoltre sono stati assegnati due premi speciali, fra cui il Cufrol a Palmas Luana, dell'Ipssar "G. Celli" di Piobbico (PU) per le "Tagliatelle di castagne con fave e finocchio selvatico, zuppetta di gallinella, vongole e cannocchie, cialda croccante di Parmigiano".

Per maggiori informazioni e l'elenco completo dei vincitori contattate l'istituto "Bartolomeo Scappi" allo 051/948181, www.alberghieroscappi.it

indirizzi

Si ringrazia la Baldassare Agnelli Professional Cooking per gli strumenti di cottura.

- Bormioli Rocco, tel. 0524/5111, www.bormiolirocco.com
- Caleca, Numero Verde 800-925228, www.caleca.org
- Ego Vetri delle Venezie, tel. 045/6137137, www.ego-alter.it
- Fratelli Guzzini, tel. 071/9891, www.fratelliguzzini.com
- Linum Italy, Concetti e Design, tel. 055/7331262, info@linum-italia.com
- Modigliani, tel. 06/6781715, www.modigliani.it
- Nuova R2S, tel. 0365/597009, www.r2s.it
- Primo'gi, tel. 0424/33513, www.primogi.com
- Pyrex, ARC International Cookware, tel. 02/21080320, www.pyrex.com
- Revol Porcelaine Culinaire , France, distribuito da Arcucci Trade, tel. 0572/318323, www.arcuccitrade.it
- Tiffani Boutique, Civita Più, tel. 0761/5931, www.tiffani.it
- Vetreria Lux, tel. 0571/51961, www.vetrerialux.it
- Wald, tel. 075/919621, www.wald.it
- Zafferano, Quinto di Treviso (Tv), tel. 0422/470344, www.zafferanoitalia.com

Prossimamente

Più CUCINA n. 58 sarà in edicola il 23 Luglio

Una cena tutta "fresca"
Organizzate una cenetta con gli amici con un menù fresco e ghiottissimo!

Tartine
Quando una tira l'altra.

Sughi veloci
Squisiti piatti di pasta con sughetti realizzati a tempo di record.

Sposa la frutta con il salato
Non solo il classico prosciutto e melone o fichi. Tante idee tutte da scoprire.

I secondi son leggeri
Le ricette estive con carne e formaggio.

Piatti semplici e invitanti
Le ricettine da preparare tutti i giorni della settimana, perchè sono facili, rapide da realizzare e gustose.

Verdure
Dall'antipasto al dolce.

Oggi pesce:
bastano 3 minuti di cottura.

I dolci della nonna
I dolci che riempiono di gioia il cuore e i ricordi.

In più:

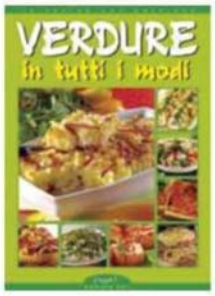
- In cucina con lo Chef
- Gli abbinamenti con i vini
- L'Agenda del mese

La biblioteca di "in cucina con passione"

I LIBRI di Cucina

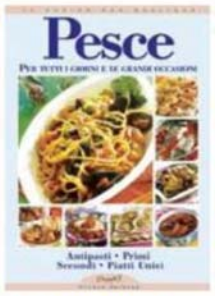
PATATE DELL'ANTIPASTO AL DOLCE.
€ 7,90

PIZZE: CALZONI, PANI, FOCACCE FARCITE
€ 7,90

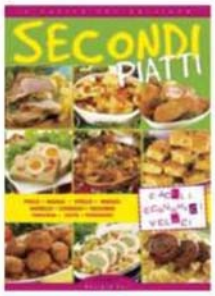


VERDURE IN TUTTI I MODI
€ 8,90

PANE: PANI FARCITI, PANINI, TRAMEZZINI
€ 8,90



PESCE PER TUTTI I GIORNI E LE GRANDI OCCASIONI
€ 8,90



SECONDI PIATTI: FACILI, ECONOMICI, VELOCI
€ 8,90

PASTA: SEMOLA SECCA, SEMOLA FRESCA, ALL'UOVO, SPECIALE
€ 8,90

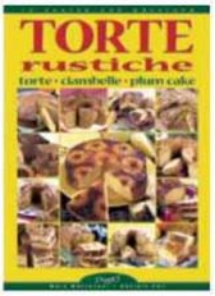
SFOGLIA I LIBRI SUL SITO
www.libri-di-cucina.com

www.piudolci.it
www.piucucina.it

I LIBRI di Pasticceria

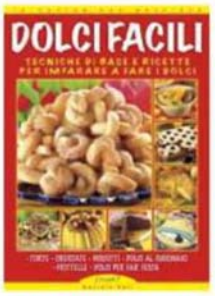
DOLCI PIÙ BUONI D'ITALIA
€ 8,90

DOLCI PIÙ BUONI DEL MONDO
€ 8,90

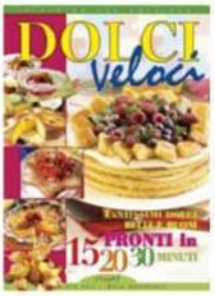


TORTE RUSTICHE: TORTE, CIAMBELLE, PLUM CAKE
€ 7,90

FRITTELLE DOLCI E SALATE
€ 8,90



DOLCI FACILI: TECNICHE DI BASE E RICETTE PER FARE I DOLCI
€ 8,90



DOLCI VELOCI: PRONTI IN 15,20,30 MINUTI
€ 8,90

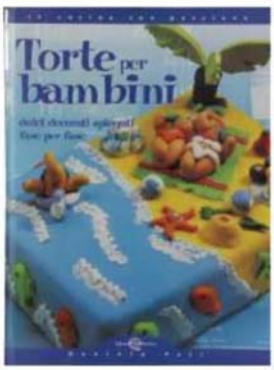
DOLCI CON LA FRUTTA
€ 8,90

FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€ 8,90

GUIDA ALLA DECORAZIONE VOL.2: tecniche e consigli per l'uso della sac à poche
€ 9,50

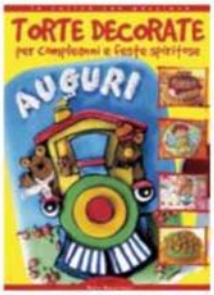
OGNI COFANETTO COSTA SOLO € 3,50

Finalmente i pratici cofanetti per raccogliere la collana IN CUCINA CON PASSIONE



TORTE PER BAMBINI: DOLCI DECORATI SPIEGATI FASE PER FASE
€ 20,15

TORTE DECORATE DEI CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€ 14,50



TORTE DECORATE PER COMPLEANNI E FESTE SPIRITOSE
€ 14,50

BISCOTTI PER LE FESTE: S.VALENTINO, PASQUA, MAMMA & PAPÀ, HALLOWEEN
€ 14,50

- Pan di Spagna
- Torta Margherita
- Torta Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Decori con beccucci
- Panna Montata
- Glassa • Ghiaccia
- Meringa • Caramello
- Zucchero a velo
- Decori di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE
VOL.1: tecniche di base per la pasticceria casalinga **€ 14,50**

- Dolci lievitati
- Sistema pasta lievitata a sfoglia • Pasta sfoglia
- Dolci fritti • Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Dolci in coppa e in forma
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decori con la frutta
- Decori con i fiori

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE
VOL.2: tecniche di base per la pasticceria casalinga **€ 14,50**

FRITTELLE, CIAMBELLE E BOMBOLONI. DOLCI & SALATI.
€ 8,90

DOLCI RUSTICI AL CIOCCOLATO
€ 8,90

Spedisci il tagliando in busta chiusa per posta o fax a:
Quadò Editrice, Via Cesare Della Chiesa,133 41126 Modena, tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com per l'acquisto on line: www.piuquado.com

SONO COMPRESE LE SPESE DI SPEDIZIONE

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Torte Decorate per compleanni e feste spiritose" **€ 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Torte per bambini" **€ 20,15** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Guida alla decorazione vol.2" **€ 9,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Patate" **€ 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Pizze" **€ 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Torte rustiche" **€ 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Biscotti per le feste" **€ 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Frittelle dolci e salate" **€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Dolci con la frutta" **€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Verdure in tutti i modi" **€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Torte decorate cartoni animati e fumetti" **€ 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Dolci facili" **€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Pane, pani farciti, panini, tramezzini" **€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Dolci più buoni d'Italia" **€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Pesce: per tutti i giorni e le grandi occasioni" **€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Feste di compleanno per tutte le età" **€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Dolci veloci" **€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Dolci più buoni del mondo" **€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Secondi piatti" **€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Pasta" **€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.1" **€ 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.2" **€ 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Frittelle, ciambelle e bomboloni. Dolci & salati." **€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Dolci rustici al cioccolato" **€ 8,90** cad

PER PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO UTILIZZATE IL SITO www.piuquado.com SEZIONE compra online.

NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO

❒ Bonifico bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna IBAN IT 13ZO5387129050000000945858

❒ Versamento su CCP n° 000018143412 int. a Quadò Editrice - Modena di € .....(allego fotocopia)

❒ Assegno allegato non trasferibile per €..... intestato a Quadò Editrice

Cognome ..... Nome .....

Età ..... Via ..... N ..... Cap .....

Città ..... Prov .....

Tel. (importante!) ..... Fax ..... Attività .....

❒ DESIDERO RICEVERE FATTURA: la mia partita IVA è .....

Codice fiscale ..... (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di libri e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso alla sua richiesta. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; **2**. trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; **3**. comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.
Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali..... SI ❒ NO ❒

2. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato..... SI ❒ NO ❒

3. Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali ..... SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

Abbonati subito!

Utilizza questa pagina per richiedere l'abbonamento tramite posta o fax a:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa,133
41126 Modena (MO
fax 059/821977
per INFO tel. 059/821945

Con soli €14,60 riceverai comodamente a casa 6 numeri di CUCINA

SE VUOI AVERE ANCHE IL FANTASTICO STAMPO A FIORE SILIKOMART L'ABBONAMENTO TI COSTERÀ SOLO €17,10

DA OGGI ANCHE IL PRATICO COFANETTO a soli €3,50 cad

Per acquisti ON LINE visitate il sito www.piuquado.com sezione COMPRA ON LINE

AVVISO IMPORTANTE

Dal 1 **Aprile 2010** sarà possibile acquistare gli arretrati di più CUCINA a partire dal numero 49 e successivi.

Arretrati disponibili

2009 2010

Barrare con una crocetta il numero della rivista scelta e compilare il tagliando a fianco.

49 euro 4,10

50 euro 4,10

51 euro 4,10

52 euro 4,10

53 euro 4,10

54 euro 4,10

55 euro 4,10

56 euro 4,10

Tagliando da compilare e spedire a: Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa,133 - 41126 Modena (MO
fax 059/821977 per INFO tel. 059/821945

❒ *Abbonamento a 6 numeri con regalo 17,10 €*
dal mese di .....

❒ *Abbonamento a 6 numeri senza regalo 14,60 €*
dal mese di .....

❒ *Abbonamento a sei numeri estero + regalo 32,00 €*
dal mese di .....

❒ *Arretrati 4,10 € cadauno N°* ....
(PER L'ACQUISTO DEI COFANETTI DALL'ESTERO CONTATTARE L'UFFICIO ABBONAMENTI)

❒ *Acquisto n.* ..... *cofanetti riviste* € **3,50** *cadauno comprese spese di spedizione*

❒ *Acquisto n. 5 cofanetti riviste* € **14,00** *anzichè* € **17,50**
(il 5° cofanetto è in omaggio!) comprese spese di spedizione

Cognome .....
Nome .....
età .....**via** .....
n°..... **città** .....
Prov.....**cap**.....
tel .....
mail .....
Attività .....
Desidero ricevere fattura:
P.iva .....
Codice fiscale (obbligatorio per fatturazione)
.....

Scrivi qui i dati della persona a cui regali l'abbonamento, gli arretrati o il cofanetto

Cognome.....
Nome .....
età ..... *via* .....
n°.....*tel*.....
città .....
cap..... *Prov*.....

Scelgo di pagare tramite:

❒ *Versamento su* **CCP n° 000018143412**
intestato a Quadò Editrice srl - Modena €.....
(allego fotocopia versamento)

❒ *Assegno allegato non trasferibile per €*.....
intestato a Quadò Editrice

Per pagamenti con carta di credito utilizza il sito www.piuquado.com sezione compra online.
Non si effettuano spedizioni in contrassegno.
Si accettano ordini telefonici solo se il pagamento avverrà con carta di credito. L'abbonamento viene messo in corso dal 1° numero raggiungibile.

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di abbonamento e/o arretrati e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso all'abbonamento. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1.trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; 2.trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; 3.comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali. **Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti** previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali	SI ❒	NO ❒
2.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato	SI ❒	NO ❒
3.Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali	SI ❒	NO ❒

Firma per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

.....

in edicola

Trionfa la dolcezza

Segui la rotta della freschezza e del gusto:
approda alla grande Tradizione Marinara Siciliana.

L'ISOLA D'ORO SRL

L'ISOLA D'ORO srl - PARMA
www.lisoladoro.it